

Gefüllte Avocado mit Thunfisch

Zutaten:

Avocado, Frischkäse (nach Geschmack), Thunfisch (aus der Dose) oder ähnliches, Olivenöl, Zitrone, Essig, Salz, Pfeffer, Chilipulver, Sandwich nach Geschmack, Frische Kräuter (Petersilie, Dill...) Frühlingszwiebeln, Tomaten ein zwei Radieschen.....

Zubereitung:

Die Avocado halbieren und vom Kern befreien. Aushöhlen und in ein Mixgefäß geben. Den Frischkäse mit (eventuell Meerrettichgeschmack) hinzufügen.

Weiterhin einige Spritzer Zitrone, Essig und Olivenöl zugeben kräftig mit Salz und Pfeffer und Chilipulver würzen. Alle Zutaten zu einer Creme verarbeiten.

Im Anschluss etwas Thunfisch dazugeben. Wer keinen Thunfisch mag ersetzt ihn durch Räucherlachs oder gleiches oder man lässt den Fisch ganz weg.

Jetzt wird die fertige Creme in den Avocadohälften angerichtet und serviert.

Fertig, Guten Appetit!!