

GEBACKENE AVOCADO MIT ZIEGENKÄSE

GEBACKENE AVOCADO MIT ZIEGENKÄSE

Ein super schnelles, kleines Essen - die Avocado deckt zwar so ziemlich den Kalorienbedarf von einem ganzen Tag, aber wer wird schon kleinlich sein...?



Zutaten für 2 Personen:

1 Avocado

2 EL Ziegenfrischkäse

1 Hand voll Cocktailtomaten

Pfeffer & Salz

2 Scheiben würziger Käse

etwas Basilikum

Zubereitung:

Ich halbiere die Avocado und entferne den Kern. Dann fülle ich die Avocadohälften mit Ziegenfrischkäse und würze sie mit Pfeffer und Salz. Vier Avocados in Viertel schneiden und in den Ziegenfrischkäse drücken.



Die Scheibe Käse darauf platzieren und die Avocados bei 180°C für 10 Minuten in den Ofen schieben.

Mit den restlichen frischen Tomaten und etwas Basilikum anrichten. Wer möchte serviert dazu noch etwas Brot.

Klein und fein!

