

35 – Avocado mit Tomaten und Bacon

Hintergrund zum Rezept

Das Richtige für den Sommer! Gefunden habe ich dieses Rezept – wie auch das umseitige Rezept Nr. 36 - im Generalanzeiger Bonn vom 29. Juni 2019. Schnell und einfach zubereitet und nicht nur kulinarisch, auch optisch macht diese Vorspeise viel her.

Zutaten für 2 Personen

- 2 reife, etwas größere Avocados
- 4-5 Scheiben Bacon (hauchdünn geschnittener Frühstücksspeck)
- 1 große Tomate oder zwei kleinere Tomaten
- 1 Lauchzwiebel, alternativ Schalotten
- 2 EL Petersilie (oder Koriandergrün); ggf. auch Estragon oder Liebstöckel – sehr würzig!
- 1 EL Olivenöl
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung:

Die Tomaten waschen, entkernen und das Fruchtfleisch ohne Kerne, fein würfeln. Die Lauchzwiebel säubern und in feine Ringe schneiden. Alternativ die Schalotten sehr klein hacken. Kräuter waschen, trocknen und hacken. Alles mit Olivenöl, Pfeffer und wenig Salz in eine kleine Schüssel geben und vermischen.

Bacon-Scheiben in einer beschichteten Pfanne ohne Öl anbraten, bis er knusprig-braun ist. Den Bacon auf ein Küchenpapier legen und das überschüssige Fett wegnehmen. Abkühlen lassen und dann den einen Teil des Bacon in Stücke zerbrechen.

Kurz vor dem Servieren die Avocado halbieren, den Kern herausnehmen und mit einem kleinen Löffel vorsichtig einen Teil des Fruchtfleisches rauslöffeln (und vernaschen). Die Tomatenmischung in die Avocado geben, die restlichen Mengen auf den Teller. Den Bacon in grobe Stücke brechen und auf die Tomaten verteilen. Ein größeres Stück senkrecht drapieren, allerdings erst kurz vor dem Servieren, weil sonst der Bacon schnell aufweicht.