

36 – Avocado mit Frischkäse und Lachs

Hintergrund zum Rezept

Das Richtige für den Sommer! Gefunden habe ich dieses Rezept – wie auch das umseitige Rezept Nr. 35 - 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
- 100 g körniger Frischkäse
- 50 g geräucherter Lachs
- 2 EL Schnittlauch und ggf. Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- ½ Bio-Limette oder ½ Bio-Zitrone
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Den Lachs grob würfeln. Limette und Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und jeweils ½ TL Schale abreiben oder mit dem Zestensneider abschneiden und klein hacken. Von den halben Zitrusfrüchten dem Saft auspressen. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Friskäse, Salz, Pfeffer, Lachs, den Löwenanteil der Schnittlauch-Röllchen, Zitronenabrieb und Zitronensaft vermengen.

Kurz vor dem Servieren die Avocado halbieren, den Kern herausnehmen und mit einem kleinen Löffel vorsichtig einen Teil des Fruchtfleisches rauslöffeln (und vernaschen). Die Friskäsemischung in die Avocado-Hälften füllen und den restlichen Schnittlauch darüber streuen.

