



Unsere
Produkttempfhlung



Avocado mit Frischkäse und Schwarzwälder Schinken

Für ca. 1 - 2 Portionen

SIE BRAUCHEN:

- 1 reife Avocado
- 6 Scheiben Schwarzwälder Schinken
- 3 gehäufte EL Doppelrahmkäse
- Zitronensaft
- Tabasco-Sauce
- Pfeffer aus der Mühle
- Natives Oliven-Öl

Die Avocado schälen und halbieren, den Kern entfernen und die Hälften auf einen Teller legen. Die Schinken-Scheiben kross in einer Pfanne anbraten.

In jede Hälfte der Avocado Frischkäse und den Schwarzwälder Schinken auf den Frischkäse geben.

Nun nach Belieben die Avocado großzügig mit Zitronensaft und Tabasco-Sauce beträufeln und mit Pfeffer und Olivenöl würzen.

Salz ist überflüssig. Der Schwarzwälder Schinken sorgt für einen ausreichend salzigen Geschmack.

