

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### AVOCADO MIT ZIEGENKÄSE VOM GRILL

#### Zutaten:

1 Stk.	Avocado (eher feste verwenden)
60 gr.	Zerbröckelten Ziegenfrischkäse
einige	Spritzer Zitronen- oder Limettensaft
einige	Cherry Tomaten
3 EL	Olivenöl
2 EL	Balsamico

#### ZUBEREITUNG:

Die Avocado halbieren, entkernen. Den Ziegenkäse zerbröckeln und in die Kernmulden füllen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Die Cherry tomaten vierteln und mit dem Olivenöl und dem Balsamico verrühren.

Die Avocadohälften jeweils kurz auf dem Grill oder im Backofen Grill kurz rösten bis eine etwas goldbraune Kruste entsteht. Mit dem Dressing beträufelt servieren. En guete☺.