

## Feurige Avocado gefüllt

- ... für alle die es gerne feurig mögen ...



### Zutaten

2	Stk	reife Avocados
2	EL	Saft einer reifen Zitrone
		verschiedene Tomaten
1	Stk	Paprika rot
1	Stk	Frühlingszwiebel
0.5	Stk	Mango
4	EL	Erdnussöl von Fandler
2	EL	weißer Balsamico
1	Prise	Meersalz
		frische scharfe Pfefferoni nach Belieben
1	Prise	Scharfmacher Gewürz-Blütenmischung von Sonnentor
	etwas	Basilikum
	etwas	Blattsalat

### Zubereitung

Die Avocados längs halbieren und den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch herauslösen, klein würfeln und mit Zitronensaft beträufeln.

Frühlingszwiebel fein, Tomaten, Paprika und Mango klein würfelig schneiden. Avocadofleisch mit geschnittenem Gemüse, Bio Erdnussöl und Balsamico vermengen. Mit Meersalz und Scharfmacher Gewürz-Blüten-Mischung abschmecken.

Die Avocadoschalen befüllen. Gehacktes Basilikum darüber streuen, auf Salatblätter anrichten.

Eine Vorspeise für alle die es gerne feurig mögen.

Rezeptart: Vorspeise, Salat | Unverträglichkeiten: Glutenfrei, Laktosefrei, Weizenfrei | Saison: Sommer | Zubereitung: Vegan