

Avocado mit weichem Ei und Räucherlachs



Zutaten für zwei Personen:

- 1 reife Avocado
- 1 Zitrone
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1-2 Scheiben Räucherlachs (optional)
- 2-3 EL Mayonnaise

1. Avocado längs halbieren und entkernen. Schnittflächen mit Zitronensaft beträufeln.

2. Ei weich kochen, vorsichtig schälen und halbieren.

3. Je einen halben TL Mayonnaise in die Mulde der halbierten Avocado geben. Eihälften mit einem Esslöffel in die Avocadohälften einlegen. Leicht salzen und pfeffern.

4. Optional mit Räucherlachs anrichten.

5. Optional mit Mayonnaise im Schälchen anrichten.

6. Man isst das mit einem Eierlöffel und normalem Besteck.

Hinweise:

Bei Gästen immer ein weiches Ei mehr kochen - das schälen und teilen geht manchmal schief.

Alternativ zum Räucherlachs eignet sich auch weiches gravad Lachsfleisch.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min, Vorspeisen, Avocado, Ei, Fisch, Räucherlachs, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023