

Tomaten mit Avocadofüllung (Alles zum Vorbereiten/Vorspeisen)

8 reife, kleine Tomaten

Deckel wegschneiden, Tomaten sorgfältig aushöhlen, kühlstellen

Füllung

1 – 2 reife Avocados (je nach Grösse)

halbieren, Kern entfernen, schälen, mit einer Gabel fein zerdrücken oder pürieren

1 Zitrone, Saft

sofort mit dem Avocadopüree mischen

1 kleine Zwiebel

an der Bircherraffel reiben, beifügen

je ½ Peperoni, grün und rot

in Würfelchen schneiden, für die Garnitur etwas zurückbehalten, den Rest unter die Masse mischen

ca. ½ Teelöffel Salz

ca. 1 Messerspitze Chilipulver

Füllung pikant würzen, zugedeckt kühlstellen, erst vor dem Servieren in die Tomaten füllen, mit den Peperoniwürfelchen garnieren

Tips

- Die Menge der Füllung ist von der Tomatengrösse abhängig.
- Bei einem reichhaltigen Essen berechnet man pro Person eine Tomate.

Vorbereiten: Die ausgehöhlten Tomaten und die Füllung kann man einige Stunden zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Das Rezept ist als Vorspeise für 4 Personen berechnet.

