

## Gefüllte Avocado

### Zutaten:

- 1 Avocado
- 50g geräucherte Forelle (oder kleine Shrimps/Crevetten)
- 3 EL Meerrettichschaum
- ½ Bund glatte Petersilie (oder Koriander)
- 1/2 Lauchzwiebel
- 1/2 Limette
- 1/2 Mini-Lattich
- Kräutersalz
- Pfeffer

### So gehts:

Avocado halbieren und die Hälfte des Fruchtfleisches mit einem Löffel entfernen, so dass mehr Platz entsteht. Herausgelöffeltes Avocadofruchtfleisch in eine Schüssel geben und mit Limettensaft beträufeln. Die beiden Avocadohälften ebenfalls mit Limettensaft beträufeln. Mini-Lattich waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Forelle klein schneiden. Oder Shrimps halbieren. Petersilie und Lauchzwiebel waschen, trocken schütteln und ebenfalls klein schneiden.

Forelle, einen Teil der Petersilie und Lauchzwiebeln unter das Avocadofruchtfleisch in der Schüssel mischen.

Die Innenseiten der Avocado grosszügig mit Meerrettichschaum austreichen und den zerzupften Mini-Lattich hinein legen. Forellen-Avocadomasse in die Hälften füllen und mit der restlichen Petersilie bestreuen.

Dann nur noch Auslöffeln.