

FRÄNKISCHE TAPAS



Avocado mit Thunfisch und Frischkäse

(palta rellena con atún y queso crema)

Zutaten:

1 Avocado für zwei Personen
Thunfisch aus der Dose (im eigenen Saft)
Frischkäse
Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Avocado in der Mitte teilen. Jetzt die beiden Hälften gegenläufig verdrehen und trennen. Mit einem großen scharfen Messer in den festen Kern hacken und die Kugel vorsichtig herausdrehen. Die Finger dabei aber aus dem Spiel lassen! Bei uns hat es bei dieser Gelegenheit schon einmal ein kleines Blutbad gegeben.

Nun wird der Thunfisch mit dem Frischkäse zu gleichen Teilen mit einer Gabel zerdrückt und gut verrührt. Die Menge richtet sich nach der Anzahl der Avocados. Anschließend Zitronensaft nach eigenem Geschmack hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer es gerne scharf mag, kann auch noch mit Chili oder Harissa nachwürzen. Nun werden die freigelegten Kuhlen der Avocados mit der Masse gefüllt.

Buen provecho!