

# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



## Gefüllte Avocado mit Garnelen-Chili-Salat

Zutaten für 4 Personen:	
150 g Garnelen	2 reife Avocados
1 rote Chilischote	Saft von 1 Zitrone
1 Kl. Bund Dill	Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Garnelenfleisch abspülen, gut abtropfen lassen.

Chili putzen, längs einschneiden, entkernen, waschen und in dünne Ringe schneiden.

Dill waschen, trocken schütteln, Dillfähnchen von den Stielen zupfen und grob schneiden.

Avocados halbieren und die Steine herauslösen. Fruchtfleisch mit einem Esslöffel so herauslösen, dass die Schalen nicht kaputtgehen. Avocado Hälften beiseitelegen.

Fruchtfleisch grob würfeln. Sofort mit Zitronensaft, Chili und den Garnelen mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die leeren Avocadohälften auf 4 Teller legen.

Garnelensalat darin anrichten. Dazu passt geröstetes Baguette.

© Uwe Zimmer