

Gebratene Avocado mit Feta

Für 2 Personen:

1 Avocado	1 Msp. Würzmix	2 EL Olivenöl
2 Tomaten	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Pfeffermix	2 EL Feta	1 Bund Schnittlauch
2 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Zitrone	

Avocado halbieren und Kern entfernen. Schnittflächen der Avocadohälften mit Würzmix bedecken. Öl in einer Pfanne erhitzen.

Tomaten in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel grob schneiden und mit zu den Tomatenwürfeln geben.

Avocado mit den Schnittflächen nach unten ins heiße Öl geben und darin anbraten.

Tomaten und Zwiebeln mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen.

Feta darüberbröseln. Schnittlauch in Stifte schneiden.

Sobald die Avocado geröstet ist, die Avocadohälften aus der Pfanne nehmen. Pfanne mit Küchenpapier säubern. Butter in die gesäuberte Pfanne geben und darin braun werden lassen, bis eine Nussbutter entstanden ist. Schnittlauch zur braunen Butter in die Pfanne geben und darin kurz braten. Dann Schnittlauch samt Nussbutter zum Feta-Tomaten-Salat in die Schüssel geben. Alles gut durchmischen. Zitrone auspressen und Zitronensaft zum Feta-Tomaten-Salat geben. Das Ganze noch mal gut vermengen.

Avocadohälften mit einem Löffel aus der Schale lösen und auf zwei Tellern anrichten. Feta-Tomatensalat auf den Avocadohälften anrichten.

Steffen Henssler am 09. April 2024