

AVOCADOS

Peo Person eine halbe Avocados. Den Stein lösen aber erst kurz vor Gebrauch herausnehmen, so wird die Avocados nicht braun. Anschliessend mit etwas Zitronensaft beträufeln.

VINAIGRETTE

1 Büschel Petersilie

4 mittelgrosse Essiggurken

1 EL Kapern

1 Ei hart gekocht.

1 Tomate

1 Zwiebel alles sehr fein hacken und in eine Schüssel geben.

3 EL Essig

5 EL Sonnenblumenoel

Salz und Pfeffer alles gut mischen und die Avocados damit tüchtig übergiessen, viel Vinaigrette sauce verwenden.

Mozzarellaperlen schön unter der halben Advocados dekorieren.

Vorbereiten: die Vinaigrette kann gut im voraus gemacht werden und hält sich im Kühlschrank mehrere Tage.