

Mit MEGGLE Roasted Paprika Baguette und Mediterranem Brot: Gegrillte Avocado



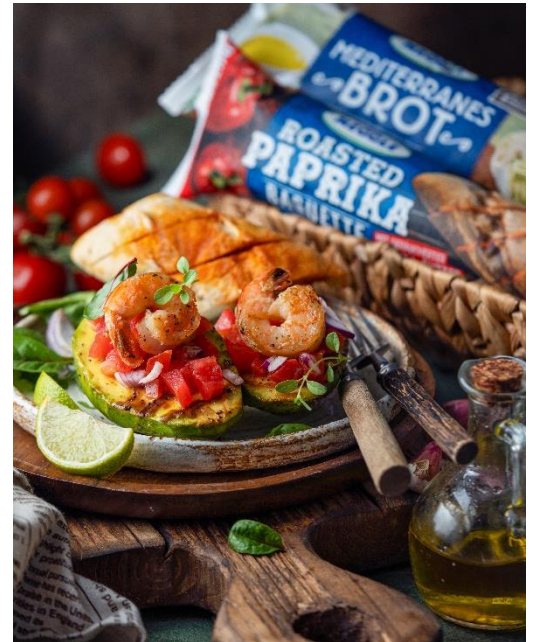
„Ich bin ein Gourmeegle.“

Zutaten:

- 1 Avocado
- 1 große Tomate
- Garnelen nach Bedarf
- ½ rote Zwiebel
- MEGGLE Roasted Paprika Baguette oder MEGGLE Mediterranes Brot
- 1 EL Olivenöl
- Saft einer halben Limette
- Salz & Pfeffer

Für die Garnelen-Marinade (10 Stück)

- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- Saft einer halben Limette
- 1 Zweig frischer Thymian
- 1 EL Honig
- Pfeffer



Zubereitung:

Avocado halbieren, schälen, salzen und pfeffern. Mit Limettensaft und Olivenöl beträufeln.

Für die Garnelen-Marinade den Knoblauch pressen, Limettensaft, Olivenöl, Pfeffer, Honig und Thymianblätter hinzufügen.

Garnelen schälen, Marinade hinzugeben und 30 Minuten an einem kühlen Ort durchziehen lassen.

MEGGLE Baguettes nach Packungsanweisung auf dem Grill zubereiten.

Avocados und Garnelen ebenfalls jeweils einige Minuten von beiden Seiten grillen.

Für die Tomatensalsa die Tomaten und Zwiebel fein hacken, salzen und mit Olivenöl beträufeln. Jeweils eine Avocadohälfte mit Tomatensalsa und Garnelen anrichten. Mit dem Saft von Tomaten und Zwiebeln verfeinern und gemeinsam mit dem Baguette genießen!