Gefüllte Avocado

Zutaten:

1	Avocado
1	Tomate, gewürfelt
1	Schalotte, fein geschnitten
1	Lauchwiebel, geschnitten
	Olivenöl
	Zitronensaft
	Kräuter, feingeschnitten
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Die Avocado längs halbieren und den Kern entfernen.
- Das Fruchtfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft bepinseln.
- Die Tomaten- und Schalottenwürfel sowie den Zwiebellauch und Kräuter miteinander vermischen, würzen und mit ein wenig Olivenöl und Balsamico marinieren.
- Die marinierten Tomatenwürfel auf das Fruchtfleisch der Avocado verteilen, mit Kräutern oder Salatblättern garnieren und servieren.