



Gegrillte Avocado mit Tomaten-Brotsalat

Zubereitung

1. Die Avocados halbieren, den Kern herausnehmen und jede Seite mit Naturata African-Spirit Grill- und Würzsauce einstreichen. Die Avocados mit der marinierten Seite nach unten in eine Grillpfanne oder auf den Grill legen und so lange grillen, bis die Sauce karamellisiert ist.
2. Das Ciabatta in 2 cm große Würfel schneiden. Naturata Aceto Balsamico di Modena über die Brotwürfel träufeln.
3. Die Kirschtomaten halbieren und die Oliven in kleine Stücke schneiden. Beides in eine Schüssel geben und mit Naturata Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker nach Belieben marinieren. Basilikum grob zupfen und zusammen mit den Brotwürfeln zu den Tomaten geben, vorsichtig vermengen und auf die gegrillten Avocados geben.



Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten

Naturata Zutaten

80 ml Aceto Balsamico di Modena IGP

8 EL African Spirit Sauce

6 EL Olivenöl Italien nativ extra

Weitere Zutaten

4 Avocados

100 g Kalamata Oliven, dunkel, mit Stein in Lake

200 g Ciabatta vom Vortag

400 g Kirschtomaten

Salz, Pfeffer, Zucker

Basilikum