

AVOCADO BURGER

Kategorie: **ABENDESSEN** **KALTE SPEISEN** **MITTAGESSEN** **VEGETARISCH**



Zutaten für 1 Portion:

- 1 Stück Avocado
- 80 g Lachs
- 100 g Spinat
- 100 g Radicchio
- 50 g Feta (Schaf)
- 25 g Frischkäse (Ziege)
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 0.5 Teelöffel Sesamsamen (geschält)

ZUBEREITUNG:

Die Avocado längs halbieren, den Kern und anschließend die Schale entfernen. Die Avocado mit Zitronensaft benetzen.

Aus Feta, Ziegenfrischkäse und 3 EL Wasser im Mixer einen Dipp herstellen.

Von einer Avocadohälfte außen ein kleines Stück abschneiden, sodass sie stabil auf einem Teller liegen kann ohne wegzurollen.

Die untere Hälfte mit dem Dipp bestreichen und mit Lachs, Spinat und Raddichio belegen.

Die zweite Avocadohälfte darauf legen und eventuell mit einem Spieß fixieren. Etwas Sesam oben auf den Avocado Burger streuen und servieren.