



Tomaten mit Surimi gefüllt

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

4 Surimistäbchen **von Escal**

4 Tomaten

2 Avocado

Salz

Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Tomaten halbieren und aushöhlen. Die Tomatenhälften abtropfen lassen und salzen.
2. Die Avocados ebenfalls halbieren, Kern entfernen und schälen.
3. Das Fruchtfleisch einer Tomate zusammen mit dem Fruchtfleisch der Avocado pürieren. 1 Teel. Mayonnaise zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zerkleinerte Surimistäbchen unterheben.
4. Die Tomatenhälften mit dieser Mischung füllen. Auf Salatblättern anrichten.