



Gefüllte Avocados mit St. Mang Limburger und Bacon

Zutaten

2 Avocados	3-4 Scheiben Bacon
4 Eier	4-5 Cocktailtomaten
geriebenen oder zerkleinerten St. Mang Limburger 40% (Mengenangabe: Nach Geschmack und Größe der Avocado)	1 Frühlingszwiebel
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst den Bacon in einer Pfanne anbraten und abkühlen lassen. Anschließend zerkleinern.
2. Den Grill oder Backofen (Umluft) auf 220 Grad einregeln bzw. vorheizen.
3. Die Avocados halbieren und den Kern entfernen. Danach ein wenig vom Fruchtfleisch aushöhlen, damit Platz für ein Ei ist. Die Avocadohälften in eine ofenfeste Pfanne geben und je ein aufgeschlagenes Ei in die Avocadohälfte geben. Darauf nach Belieben den geriebenen Käse verteilen.
4. Auf den Käse die geschnittenen Cocktailtomaten, Frühlingszwiebeln und den zerkleinerten Bacon verteilen. Danach noch je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Pfanne in den Ofen oder in den Grill (indirekte Hitze) stellen und ca. 20-25 Minuten backen, bis der Käse zerlaufen ist.

Weitere Rezepte unter st-mang.com