



Komposition von Avocado

Parmesan und Birne

(Zutaten für zwei Personen als Hauptspeise)

- 1 Stück Avocado schön reif
- 2 Stück Birne schön reif (Williams, Abate oder Ercolini)
- 150 gr. Parmesan
- 1 Stück Zitrone
- 4 EL bestes kaltgepresstes Olivenöl
- 1 Stück trockenes Brötchen
- 30 gr. Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Brötchen in Würfel von etwa 5 mm Kantenlänge schneiden und mit der Butter in einer Pfanne goldbraun anrösten. Dann mit einem Sparschäler die Birnen schälen und in dünne Scheiben schneiden, dabei die Kerne herausnehmen.

Die Zitrone auspressen und ohne Kerne mit dem Olivenöl zu einer glatten Emulsion aufschlagen. Je nach Geschmack etwas mehr oder weniger Öl dazu geben.

Nun die Avocado ebenfalls mit dem Sparschäler schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Auf jeden Teller etwas Pfeffer geben, dann die Avocado darauf geben und ggf. mit einem Pinsel leicht mit dem Zitronenöl marinieren, Nun die Birnenscheiben anlegen und zum Schluß den Parmesan mit einem Hobel darüber hobeln. Nochmals mit dem Olivenöl leicht marinieren, dann die Croutons darüber geben und servieren.