

Frisch gegrillte Guacamole, Focaccia, Ahornsirup-Pfeffer-Creme - Rezept von CHAR-BROIL®

Wenn Brot & Dip dem Grillgut so gut wie die Show stehen: Mit diesem Rezept zauberst du mühelos raffinierte Beilagen, die den nächsten gemütlichen Grillabend unvergesslich machen.

Zubereitungszeit: 45 Min.

Portionen: 2-4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 4 nicht zu weiche Avocados
- 2 Tomaten
- 4 Stangen Frühlingslauch
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Limetten
- 4 Stück frisches Focaccia
- 100 ml Crème Fraîche
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Honig oder Ahornsirup

Zubereitung

Schritt 1

Aus Olivenöl, Salz, Pfeffer, der Crème fraîche und etwas Honig eine pfeffrige Creme zusammenrühren.

Schritt 2

Die Avocados halbieren und entkernen und in lange ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Dann ohne Zugabe von Öl heiß grillen. Die Avocados sollten hierzu nicht vollreif sein.

Schritt 3

Parallel die Tomaten in Würfel schneiden und direkt in eine Schüssel geben, den klein geschnittenen Knoblauch dazugeben und mit Olivenöl, Salz, Honig und Pfeffer stark würzen.

Schritt 4

Die Avocados vom Grill direkt in die Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken bis eine stückige Paste entsteht. Mit Honig, Limette, Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Olivenöl bedecken, das verhindert die oberflächliche Oxidation.

Schritt 5

Die Focaccia angrillen und zusammen mit der Pfeffercreme zur gegrillten Guacamole reichen.

Grillen wie ein Profi

Barbecue-Hochgenuss mit den Premium Geräten von CHAR-BROIL®



CHAR-BROIL®
Professional 2200 S
Gasgrill, 2-Brenner TRU-
INFRARED™ elektrische
Zündung

€ 379,99



CHAR-BROIL®
Performance PRO S3
Gasgrill 3-Brenner TRU-
INFRARED™

€ 499,99



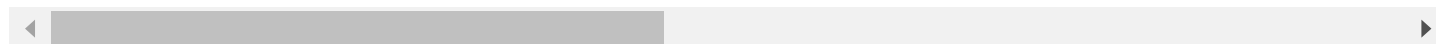
CHAR-BROIL® Griddle
3400 Gasgrill
Gusseisenplatte
elektrische Zündung

€ 489,99



CHAR-BROIL®
Elektrogrill All-S
tragbar inkl. Grill

€ 369,99



Hervorragend