



Gebratene Pouletschenkel in Ingwer-Honig-Marinade & Gefüllte Avocados (Igor Zilincan)

Zutaten Pouletschenkel für 6 Personen:

- Pouletschenkel-Marinade
- 1 Flasche nicht zu salzige Sojasauce
- ¼ Glas flüssiger Honig
- 2-3 Ingwerknollen
- 15 Pouletschenkel

Zubereitung Pouletschenkel:

1. Ingwer raffeln und mit Sojasauce und Honig zu Marinade vermischen.
2. Pouletschenkel marinieren und mindestens 1 Stunde – besser die ganze Nacht – im Plastiksäckli oder grossen Behälter einziehen lassen.
3. Die Pouletschenkel vor dem Grillieren von der Marinade befreien und gut durchgaren.

Zutaten Avocados für 6 Personen:

- 6 Avocados
- 3 Stängel frischen Koriander
- 1-2 Frühlingszwiebeln
- 2 große Tomaten
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Chili
- 2 Teelöffel Limettensaft
- Salz

Rezept gefüllte Avocados:

1. Grill vorheizen.
2. Tomate halbieren, mit einem Löffel entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Frühlingszwiebel waschen, Korianderblätter von den Stängeln zupfen und beides hacken. Chili entkernen und ebenfalls hacken.
3. Tomatenwürfel, Koriander, Frühlingszwiebel, Chili, ½ EL Olivenöl und Limettensaft vermischen. Anschliessend mit Salz würzen.
4. Avocados halbieren, Kerne entfernen und mit restlichem Olivenöl einstreichen. Avocado mit der Schnittseite nach unten 5 Minuten grillieren.
5. Gegrillte Avocadohälften mit Tomatensalsa füllen und servieren.