

## Julias Avocado-Eier mit Speck



 Für 4 Personen  
 30 Minuten

- 4 Eier
- 15 g Petersilie
- 2 reife Avocados
- 1 Bio-Zitrone
- Paprikapulver
- 70 g Frühstücksspeck
- Salz & Pfeffer

Die Petersilie waschen, trocknen und klein hacken. Avocado halbieren, den Kern entfernen und die Mulden leicht vergrößern. Die Unterseite leicht anschneiden, um die Standfläche zu optimieren. Die Zitrone über die Avocadohälften auspressen und anschließend mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen.

Eier aufschlagen, trennen, das Eigelb in die Avocado Mulden füllen und anschließend mit dem Eiweiß auffüllen. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Avocados auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Backofen ca. 15 bis 20 Minuten backen. Die Avocados aus dem Ofen nehmen und mit Speck und Petersilie garnieren.

[Schauen Sie sich auch unsere anderen Rezepte an!](#)

[moos-butzen.de/rezepte](https://moos-butzen.de/rezepte)

L. Moos & Butzen GmbH  
Energierstraße 2, 41751 Viersen  
Tel: 0049 (0) 2162 – 95 08 – 0  
Fax: 0049 (0) 2162 – 95 08 – 80  
[info@moos-butzen.de](mailto:info@moos-butzen.de)