

Guacamole in der Knuspercannelloni

ZUTATEN:

1 große Avocado
50 g Tomatenwürfel
2 feingeschnittene Schalotten
frische Petersilie und Koriandergrün
Zitronensaft
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Chili



Für die Knuspercannelloni:

Wan Tan-Blätter
Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Die Avocado schälen und mit einer Gabel zerdrücken oder mit einem Reibeisen grob reiben. Mit den restlichen Zutaten vermischen.

Für die Cannelloni Wan tan-Blätter auf Alurohre (Schaumrollen) aufwickeln und im schwimmenden Fett backen. Danach abstreifen.

Die Cannelloni mit der Guacamole füllen.