

Lachs mit gefüllter Avocado

60 g Quinoa spülen. In einem Topf **1,25 dl Bouillon** erhitzen und Quinoa einrieseln lassen. Zugedeckt 10 Minuten köcheln. Topf vom Herd ziehen und fünf Minuten quellen lassen. **1 Zitrone** auspressen. **1 rote Zwiebel, 1 Bund Petersilie, 1 Peperoncino** und **3 Mini-Gurken** würfeln und mit dem Zitronensaft unter die Quinoa rühren. Mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.

2 Avocados halbieren, Kern entfernen, mit **Olivenöl** bepinseln und mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen. Auf dem 230° heißen Grill auf der Schnittfläche fünf Minuten grillieren. Vom Grill nehmen und mit Quinoa füllen. **300 g Lachs** mit **Olivenöl** bepinseln, mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen und auf dem Grill fünf Minuten bei grosser Hitze grillieren. **1 Zitrone** halbieren und mit der Schnittflächen nach unten dazu setzen.

Bei kleiner Hitze so lange grillieren, bis der Lachs gut ist.

Lachs und Avocado anrichten und mit dem Saft der grillierten Zitrone beträufeln. Mit der restlichen Quinoa servieren.

