

# WESTAFRIKANISCHE SARDINE

## Zutaten

- 6 Cocktailtomaten
- ½ Zwiebel
- 2 Avocados
- 1 Zitrone
- 1 Dose Sardinen mit Öl
- 3 gekochte Eier
- 3-5 EL Essig
- Salz, Pfeffer

FOTO  
FOLGT

## Zubereitung

Zwiebel schälen und würfeln. Tomaten waschen und vierteln. Avocados entkernen und Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben. Zitrone auspressen. Avocados, Tomaten, Zwiebel und Sardinen mit dem Öl in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln und vermengen. Eier schälen, achteln und dazu geben. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: