

## Tipps und Tricks im Juli

Nicht aufgebrauchte Avocadohälften werden nicht braun, wenn man in der Avocado den Kern belässt.

Unreife Avocados reifen schneller und gleichmäßiger, wenn man sie in Zeitungspapier wickelt und an einem nicht zu warmen Ort lagert.

Eine sehr schöne Beilage zu gegrilltem Fleisch oder Fisch sind **Gewürztomaten** oder **gegrillter Fenchel**.

Für die **Gewürztomaten** Kirschtomaten in heißem Olivenöl ganz schnell kurz anbraten, damit die Haut aufspringt. Honig und jede Menge Gewürze zugeben (Cayennepfeffer, Koriander, Ingwer, eine Prise Kardamom, Knoblauch, Sternanis, Kreuzkümmel). Abdecken und an einem warmem Ort zwei Tage stehen lassen.

Eines meiner Lieblingsgemüse im Sommer ist **gegrillter Fenchel**. Dazu die Fenchelknolle dünn aufschneiden, in der Grillpfanne braten und leicht mit Absinth beträufeln.