



Avocadocreme

Eine Avocado ist reif, wenn sie sich ein bisschen eindrücken lässt.
Ist sie hart, ist sie unreif,
lässt sie sich mühelos eindrücken, ist sie nicht mehr gut.

Zutaten (1Portion):

1 reife Avocado
1 EL Sahne
1 gr. Knoblauchzehe
1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Die Avocado halbieren und mit einem Esslöffel vorsichtig den Kern auslösen.
Dann das Fruchtfleisch in einen kleinen Topf oder einen Kunststoffbehälter geben.
Sollte Dein Stabmixer zusätzlich einen Behälter mit drehendem Messer haben,
nutze diesen Behälter. Jetzt die Sahne dazugeben und die geschälte Knoblauch-
zehe mit der Knoblauchpresse zur Avocado geben, dazu noch Salz, Pfeffer und ein
Spritzer Zitronensaft. Das Ganze nun entweder mit dem Stabmixer oder mit dem
aufgesetzten Stabmotor auf den Messer-Behälter zu einer Creme verquirlen.
Gut als kalte Beilage zu Fisch oder Fleisch.