

Avocado Aufstrich

1 reife Avocado

Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft

Grundrezept

Die Avocado der Länge nach halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch herauslösen, mit einer Gabel zerdrücken oder im Mixer pürieren. Etwas Zitronensaft darüberträufeln, damit es sich nicht verfärbt. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken. Dann aufs Brot streichen – köstlich

Abwandlungen:

- 1 hartgekochtes Ei kleinhacken und vermischen
- 1 EL creme fraiche unterrühren
- Kleingeschnittene Zwiebel

Avocado Partysnack

1 Avocado

100 g Frischkäse

100 g gemahlene Walnüsse

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Grobkörniger schwarzer Pfeffer, rote Pfefferkörner

Avocado halbieren, gut mit Zitronensaft beträufeln und etwas salzen. Aus Frischkäse und Walnüssen eine feste Creme herstellen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu Kugeln formen (Hände befeuchten)

In körnigem schwarzen Pfeffer und/oder roten Pfefferkörner wälzen, in die Kernhöhlungen setzen.

Für Fete:

Käsekugeln nach Bedarf herstellen und jeweils in einer anderen „Gewürzfarbe“ wälzen, z.B. geröstete Mandelblättchen, Curry, Paprika, Schnittlauchröllchen, gehackter Dill