

Rezept

Avocado-Gurken-Shots

Ein Rezept von Avocado-Gurken-Shots, am 24.09.2023

Zutaten

1 Stange Staudensellerie	200 g Salatgurke
1 Avocado	1 frische Knoblauchzehe
2 Stiele Dill	100 g saure Sahne
2 EL Sahne	2 EL Limettensaft
1 TL Honig	Salz
1 Msp. Cayennepfeffer (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal, 12 g F, 2 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Sellerie waschen, Gurke schälen, Avocado halbieren, entkernen und schälen, eine Avocadohälfte für die Deko zur Seite legen. Alles grob zerkleinern. Knoblauch schälen. Dill waschen, trocken tupfen, die Spitzen abzupfen.
2. Die vorbereiteten Zutaten mit Sahne, Limettensaft, Honig, Salz und Cayennepfeffer fein pürieren, mit Salz abschmecken. Creme in Gläser füllen, vor dem Servieren 5 Min. ins Tiefkühlfach stellen. Restliche Avocadohälfte in dekorative Stücke schneiden und an die Gläser stecken, nach Belieben mit etwas Cayennepfeffer bestreuen. Mit Toast oder Grissini servieren.