

Rezept

Avocado-Limetten-Sauce

Ein Rezept von Avocado-Limetten-Sauce, am 07.11.2024

Zutaten

- | | |
|-------------------------|--|
| 1 Bio-Limette | 1 rote Chilischote |
| ½ Bund Petersilie | 1 große oder 2 kleine Avocados (etwa 300 g) |
| 75 g saure Sahne | ½ EL Olivenöl |
| Salz | 1 Prise Zucker |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Die Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Die Chilischote waschen und vom Stiel befreien, die Schote mit den Kernen sehr fein hacken. Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen ebenfalls sehr fein schneiden.
2. Die Avocado(s) rundherum bis zum Kern einschneiden und die Hälften gegeneinander drehen. Die Hälften ablösen, vom Kern befreien und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus den Schalen lösen. Mit dem Limettensaft mit einer Gabel sehr fein zerdrücken.
3. Das Avocadofleisch mit der sauren Sahne und dem Olivenöl verrühren. Chili, Petersilie und die Limettenschale untermischen und die Sauce mit Salz und Zucker abschmecken. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
4. Die Avocadosauce schmeckt am besten, wenn Sie sie vor dem Mischen mit den Nudeln mit 2-3 EL heißem Nudelkochwasser cremig rühren.