

Rezept

Avocado-Zitronen-Creme

Ein Rezept von Avocado-Zitronen-Creme, am 13.11.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------------------|--------------------------|
| 2 EL ungesalzene Pistazienkerne | 1 Bio-Zitrone |
| 2 weiche Avocados | 100 g saure Sahne |
| 1 Päckchen Vanillezucker | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Die Pistazienkerne fein hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen.

2. Avocados der Länge nach rundherum bis zum Kern einschneiden. Die Hälften gegeneinanderdrehen und auf diese Weise auseinanderlösen. Die Kerne mit der Messerspitze herauslösen und das Avocadofleisch mit einem Löffel aus den Schalen schaben.

3. Das Avocadofleisch mit der sauren Sahne, dem Zitronensaft und dem Vanillezucker mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Zitronenschale und die Pistazien untermischen, die Creme abschmecken und eventuell noch etwas nachsüßen. Schmeckt zu normalen Brötchen, aber auch zu Rosinenbrötchen und Baguette oder Toast sehr gut.