

## Rezept

# Avocado mit Zitronenschichtkäse

Ein Rezept von Avocado mit Zitronenschichtkäse, am 09.06.2026

## Zutaten

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>1</b> unbehandelte Zitrone   | <b>2 TL</b> eingelegte grüne Pfefferkörner (ersatzweise rosa Pfefferkörner) |
| <b>10</b> große Estragonblätter | <b>2 EL</b> Olivenöl  |
| <b>4 TL</b> Zucker              | Salz  |
| <b>2</b> Avocados               | <b>250 g</b> Schichtkäse  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen, die Schale dünn abschälen, den Saft auspressen. Schale mit den Pfefferkörnern und dem Estragon fein hacken. Mit der Hälfte des Zitronensafts (übrigen Saft für ein anderes Gericht verwenden), Öl, Zucker und Salz zu einem Dressing verrühren.
2. Avocados bis zum Kern einschneiden, die Hälften gegeneinander drehen und die Kerne entfernen. Avocados schälen, längs in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern auffächern. Mit etwas Dressing beträufeln.
3. Den Schichtkäse aus der Packung stürzen und auf einem Teller kurz abtropfen lassen. Käse vorsichtig mit einer Palette oder einem breiten Messer in 4-8 Scheiben teilen und auf den Avocados anrichten. Restliches Dressing darüber verteilen.