

Rezept

Avocadocreme mit Kresse

Ein Rezept von Avocadocreme mit Kresse, am 18.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1 Avocado | Saft von 1 kleinen Bio-Limette |
| abgeriebene Schale von 1 kleinen Bio-Limette | Salz |
| schwarzer Pfeffer | ½ Beet Kresse |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Avocado längs halbieren, den Stein entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben, dieses grob würfeln und in eine kleine Schüssel geben.

2. 1 EL Limettensaft und etwas Limettenschale zufügen. Das Avocadofruchtfleisch mit einer Gabel fein zerdrücken.

3. Die Creme mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken, in eine Servierschale umfüllen und mit der Kresse bestreut zu glutenfreiem Brot servieren.