

Rezept

Bärlauch-Guacamole

Ein Rezept von Bärlauch-Guacamole, am 19.04.2024

Zutaten

3 reife Avocados	Saft von ½ Limette
200 g Vollmilchjoghurt	Salz
frisch gemahlener Pfeffer	1/2 TL Kreuzkümmel
100 g Bärlauch	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Avocados halbieren, Stein entfernen und das Fruchtfleisch auslösen. Mit Limettensaft beträufeln und fein pürieren.

2. Joghurt unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Bärlauch waschen, trockentupfen, putzen und hacken und ebenfalls unterrühren.