

Rezept

Scharfe Avocadosauce

Ein Rezept von Scharfe Avocadosauce, am 02.05.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------|---|
| 1 Bio-Zitrone | 2 vollreife Avocados |
| 1 Bund Schnittlauch | 1 TL Harissa (scharfe Chilipaste aus Tube oder Glas) |
| 150 g Joghurt | Salz |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben, eine Zitronenhälfte auspressen. Die Avocados rundherum bis zum Kern einschneiden. Die Hälften gegeneinander drehen und auseinander lösen. Vom Kern befreien und schälen. Avocadofruchtfleisch mit einer Gabel sehr fein zerdrücken und mit 1 EL Zitronensaft mischen.
2. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Mit Harissa, Joghurt und der Zitronenschale unter das Avocadopüree rühren und mit Salz abschmecken.