

Rezept

## Süße Avocadocreme

Ein Rezept von Süße Avocadocreme, am 29.06.2026

### Zutaten

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| <b>1/2</b> Bio-Limette     | <b>1</b> reife Avocado             |
| <b>1/2</b> Vanilleschote   | <b>80 g</b> Frischkäse (13 % Fett) |
| <b>2 TL</b> Agavendicksaft | <b>1 EL</b> Pistazienkerne         |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 PORTIONEN (CA. 250 G) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min  
| **Pro Portion** Ca. 110 kcal

### Zubereitung

1. Limette heiß waschen, abtrocknen, Schale fein abreiben, 1 EL Saft auspressen. Avocado der Länge nach halbieren und den Stein herauslösen. Fruchtfleisch herauslöfeln, sofort mit dem Limettensaft beträufeln und mit einer Gabel zermusen.
2. Vanilleschote längs halbieren und mit einem Messer das Mark herauskratzen. Vanillemark, Limettenschale, Frischkäse und Agavendicksaft unter das Avocadopüree rühren. Pistazien hacken und darüberstreuen.