

Rezept

Süße Avocado-Limetten-Creme

Ein Rezept von Süße Avocado-Limetten-Creme, am 23.04.2024

Zutaten

2 Bio-Limetten	1/2 kleine Chilischote
2 vollreife, aber nicht zu weiche Avocados	250 g Crème fraîche oder saure Sahne
40 g Zucker	1 EL Ahornsirup

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. 1 Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben. Beide Limetten halbieren und den Saft auspressen. Die Chilihälfte waschen, Kerne und Stiel herauslösen. Schote ganz fein hacken.

2. Die Avocados rundherum bis zum Kern einschneiden. Die Hälften gegeneinanderdrehen und auseinanderlösen. Den Kern mit der Messerspitze herauslösen. Das weiche Fruchtfleisch mit einem Löffel aus den Schalen schaben.

3. Das Avocadofleisch in den Mixer füllen. Crème fraîche oder saure Sahne, Zucker, Chili und Limettensaft (bis auf 1 EL) dazugeben und alles gründlich durchmischen. Die Limettenschale unterrühren und die Creme in Gläser oder Schälchen löffeln.

4. Den Ahornsirup mit dem restlichen Limettensaft verrühren und in feinen Linien über die Creme laufen lassen.