

Rezept

Süße Avocado-Limetten-Creme

Ein Rezept von Süße Avocado-Limetten-Creme, am 29.05.2025

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. 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 Avovadofleisch in den Mixer füllen. Crème fraîche oder saure Sahne, Zucker, Chili und Limettensaft (bis auf 1 EL) dazugeben und alles gründlich durchmixen. 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.