# Avocado Creme

Die Avocado Creme ist ein vorzüglicher Aufstrich. Das schmackhafte und gesunde Rezept gelingt ganz einfach.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 Stk. | Avocados |
| 0.5 Stk. | Zwiebel (mittelgroß) |
| Stk. | Knoblauch |
| 0.5 Stk. | Zitronen |
| | Salz und Pfeffer |

## Zubereitung

1. Die **Avocado Creme** ist rasch auf den Tisch gezaubert. Dazu die Avocados halbieren und den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch herausschaben.

2. Die Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und fein zerhacken. Die halbe Zitrone auspressen.

3. Alle Zutaten vermengen und mit einem Stabmixder oder einer Gabel fein pürieren. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

## Tipp

Die Avocado Creme noch zusätzlich mit Chilipulver würzen. Der vorzügliche Aufstrich schmeckt auf Toastbrot mit Räucherlachs, oder als Dip zu Gemüsesticks.