

Avocado-Frischkäse-Aufstrich

Der Avocado-Frischkäse-Aufstrich ist eine Bereicherung für jedes Büffet. Bei dem einfachen Rezept macht die Zubereitung viel Spaß.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

1 Stk.	Avocado
120 g	Frischkäse
1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

- 1. Für den **Avocado-Frischkäse-Aufstrich** die Avocados waschen, trocknen, in zwei Hälften schneiden und entkernen.
- 2. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel entnehmen und mit einer Gabel pürieren.
- 3. Frischkäse mit dem zerdrückten Fruchtfleisch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Tipp

Der Avocado-Frischkäse-Aufstrich schmeckt hervorragend auf Baguette oder Brötchen. Mit Shrimps, Räucherlachs oder Oliven garniert, kommt der Belag auf jeder Party gut an.