

# 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. <a href="#">Avocado</a>
120 g Frischkäse
1 Schuss Zitronensaft
1 Prise <a href="#">Salz</a>
1 Prise <a href="#">Pfeffer</a>

## 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.