Avocado gefüllt mit Walnuss-Gorgonzolacreme

Ein leckeres Rezept für das Partybüffet gesucht? Dann ist die Avocado gefüllt mit Walnuss-Gorgonzolacreme genau das Richtige!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

2 Stk.	Avocados (reif)
150 g	Gorgonzola
70 g	Walnusskerne (geschält)
2 EL	Creme Fresh
1 TL	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Zitronensaft (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für die **Avocado gefüllt mit Walnuss-Gorgonzolacreme** zunächst die Walnüsse in einer heißen Pfanne (ohne Fett!) kurz anrösten, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Pro Portion eine Walnuss zur Dekoration beiseite stellen, den Rest fein hacken.

2. Gorgonzola klein würfeln, ebenfalls ein Stück pro Portion zur Seite legen und den Rest mit dem Zitronensaft und der Crème fraîche in den Mixer geben. Salzen und pfeffern. Allers fein pürieren und zuletzt die gehackten Walnüsse unterheben.

3. Avocados längs halbieren und entsteinen. Die Schnittflächen mit Zitronensaft einpinseln und die Aushöhlung mit der Walnuss-Gorgonzolacreme füllen. Jede Avocado-Hälfte mit einem Stück Walnuss und Gorgonzola garnieren und sofort servieren.

Tipp

Die Avocado gefüllt mit Walnuss-Gorgonzolacreme mit kleinen Petersiliensträußchen garnieren.