Erbsen-Avocadocreme

Die Erbsen-Avocadocreme überzeugt optisch und geschmacklich gleichermaßen: Ein Rezept, das so simpel wie lecker ist. Ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

150 g	Erbsen
1 Stk.	Avocado
0.5 Stk.	Zitronen
4 EL	Olivenöl extra vergine
	Salz und Pfeffer
	Kaviar (rot, zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die **Erbsen-Avocadocreme** einen kleinen Topf mit Wasser erhitzen und die Erbsen darin ca. 5 Minuten kochen lassen. Abgießen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken, dann abtropfen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Avocado schälen, längs halbieren und den Kern aus dem Fruchtfleisch lösen. Die Avocado klein würfeln und zusammen mit den Erbsen, dem Zitronensaft und Olivenöl fein pürieren.

3. Die Avocadocreme kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und in kleine Gläser oder Schälchen füllen. Mit rotem Kaviar garnieren und sofort servieren oder bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

Die Erbsen-Avocadocreme schmeckt wunderbar zu/auf knusprigem Baguette oder geröstetem

Toastbrot.