Schinken-Avocado-Aufstrich

Ein tolles Rezept, nicht nur für den Sommer: Der Schinken-Avocado-Aufstrich schmeckt immer und ist eine tolle Alternative zu Wurst und Käse!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

2 Stk.	Avocados
150 g	Kochschinken
2 EL	Frischen Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
Nach Belieben	Brunnenkresse
Nach Belieben	Blattsalat

Zubereitung

1. Für den **Schinken-Avocado-Aufstrich** die Avocados längs halbieren und den Kern heraustrennen. Das Fruchtfleisch mit Hilfe eines Löffels aus der Schale lösen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit einer Gabel zu einem Mus zerdrücken.

2. Den Schinken sehr fein würfeln und mit dem Avocado-Püree vermengen. Salzen und pfeffern. Bis zum Servieren kühl stellen. Kurz vor dem Servieren auf Salatblättern anrichten und mit Kresse garnieren.

Tipp

Der Schinken-Avocado-Aufstrich schmeckt wunderbar auf Knäckebrot oder Schwarzbrot mit einem pochierten Ei als Topping.