

Zutaten

- 2 reife Avocados
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Chilischote
- 100 g Schmand
- 1 TL Olivenöl
- Ein Spritzer Limetten-Saft
- Salz und Pfeffer

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Avocado-Creme

Entdecken Sie unser Rezept für eine köstliche Avocado-Creme. Perfekt als Dip oder Aufstrich. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Avocados halbieren und Kern entfernen. Mit dem Löffel Fruchtfleisch entnehmen und in einen Mixer geben.
2. Knoblauch und Chili grob zerkleinern und ebenso wie den Limetten-Saft mit der Avocado pürieren.
3. Schmand und Öl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.