

Pellkartoffeln Rezepte

Avocadocreme Mit Kräutern Und Pellkartoffeln

Gattung: Grundrezepte, Informationen, Vegetarisch, Gemüse

300 g	Avocado	1	Bd. Kerbel oder Petersilie
	-reif und weich	1	Bd. Schnittlauch
3	Essl. Zitronensaft	100 g	Knollensellerie
5	Essl. Saure Sahne		-Jodmeersalz
2	Teel. Mittelscharfer Senf		-schwarzer Pfeffer

Die Avocado halbieren. Das Fruchtfleisch lösen und mit einer Gabel fein zerdrücken.

Mit dem Zitronensaft beträufeln.

Die Kräuter waschen, trocken schleudern und fein hacken. Den Sellerie fein reiben und 2 El. davon (bei 300 g) zur Avocado geben. Alle Zutaten bis auf wenig Schnittlauch und den restlichen Sellerie unter die Creme rühren.

Den Sellerie mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit dem Schnittlauch zusammen als Garnitur über die Avocadocreme streuen.

Tipps: Dieser Aufstrich schmeckt besonders gut zu Vollkornbrot. Aber auch als Dip zu rohem Gemüse oder als Sauce zu Pellkartoffeln sehr zu empfehlen. Eine feine Sache für's Büffet ist die folgende Möglichkeit: Die Creme in ausgehöhlte Tomaten füllen und auf Salatblättern servieren.

Haltbarkeit: möglichst frisch essen, weil sich die Creme nach einiger Zeit verfärbt.

Zubereitungszeit 20 Minuten