

Avocado-Carpaccio

Die vielseitige Avocado, mal als Dipp, mal im Smoothie und nun steht sie im Mittelpunkt dieser leckeren Vorspeise für 6 Personen als Avocado-Carpaccio. Die aromatische Sauce mit frischen Kräutern sowie die saftigen Tomaten machen es zu einem abwechslungsreichen Gang... Probiert's aus!

1 Bd. Kräuter..... abgezupft in den Mixtopf und **10 Sek./Stufe 8** mixen.

200 g CremeFraiche

2 EL Joghurt

1 TL scharferSenf

1 TL Meersalz

$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer

1 EL Walnussöl..... zugeben und **8 Sek./Stufe 6** vermischen. Dann mit dem Spatel alles zurück zum Mixtopfboden schieben und nochmals **5 Sek./Stufe 10**.

3 reife Avocados in dünnenScheiben auf 6 kleinen Tellern anordnen und mit

2 TL Zitronensaft..... beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Nun die Kräutersauce über die Avocadoscheiben verteilen und mit

3 Tomaten, gewürfelt garniert servieren.

Genussvolle Momente wünscht **Rina Wilken**
www.genusswelt-wilken.de