



AVOCADO MIT KRÄUTERCREME



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 Avocado(s)
Zitronensaft

FÜR DIE CREME

125 g QimiQ Classic, ungekühlt
250 g Magertopfen / Quark
3 EL Magerjoghurt
1 Knoblauchzehe(n), fein gehackt
Kräutermischung, fein gehackt
2 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
3. In einen Dressiersack mit einer Sterntülle füllen und kühlen.
4. Avocados halbieren, den Kern entfernen, mit Zitronensaft bestreichen und die Kräutercreme aufdressieren.
5. Sofort servieren, da die Avocado sich rasch verfärbt.