

# ABRAXAS

## Würzige Avocadocreme

Benötigt wird ein leistungsstarker Mixer,  
Zubereitungszeit 15 Minuten

### Zutaten

- 10 geschälte Knoblauchzehen
- 3 Becher Naturjoghurt
- Saft einer halben Zitrone
- 2 reife Avocados (buttrige Konsistenz, Fruchtfleisch dunkel grün)
- 1 geh. TL Meersalz

### Zubereitung

Joghurt, Salz und Knoblauch in den Mixer geben und so lange mixen, bis der Knoblauch nicht mehr erkennbar ist

derweil die Avocados längs halbieren, die Kerne auslösen (nicht wegwerfen), das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und in Würfel schneiden

Fruchtfleisch und Zitronensaft in den Mixer geben und alles solange mixen bis die Masse eine gleichmäßige cremige Konsistenz hat

Die fertige Creme in ein Glas füllen und die Avocadokerne hinzugeben (vermindert die Oxidation).

Zur Aufbewahrung im Kühlschrank die Oberfläche der Creme direkt mit Frischhaltefolie abdecken.

© 2008 - Restaurant ABRAXAS - all rights reserved

**La Gomera à la carte**