

Grüne Creme

Für zwei Personen

1 Avocado	1 Limette	30 g Puderzucker
1 EL Zucker	4 Stängel Zitronenmelisse	100 ml Schlagsahne

Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale herauslösen. Das Fruchtfleisch in ein hohes Gefäß geben. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Sechs Esslöffel Limettensaft und 50 Gramm Puderzucker dazugeben. Etwas Zitronenmelisse vom Stängel lösen und dazugeben. Anschließend fein pürieren. Die Schlagsahne zusammen mit dem Zucker und der Limettenschale steif schlagen. Anschließend locker unter die Avocadocreme heben. Die Avocadocreme in einer Schale anrichten. Mit etwas Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Carlo Macrini am 27. September 2012