

## Grüne Creme

### Für zwei Personen

1 reife Avocado      2 Limetten      1 Zweig Zitronenmelisse  
120 ml Schlagsahne    50 g Puderzucker    1 EL Zucker

Die Avocado aufschneiden, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale löffeln. Die Limetten gut waschen und von einer Frucht einen Teelöffel Limettenschale abreiben. Anschließend die Limetten halbieren und auspressen. Sechs Esslöffel Limettensaft, 50 Gramm Puderzucker und das Avocado-Fruchtfleisch vermischen und fein pürieren. Die Schlagsahne, den Zucker und die abgeriebene Limettenschale steif schlagen und anschließend locker unter die Avocado-creme heben. Die grüne Crème in eine Dessertschale füllen und mit einigen Blättchen Zitronenmelisse garniert servieren.

Oliver Schwabe am 13. Dezember 2012