

Avocado-Limetten-Creme mit Kürbiskern-Krokant

Für zwei Personen

Für die Avocado-Limetten-Creme:

1 reife Avocado

2 Limetten 200 ml Sahne

200 g Joghurt

80 g Zucker

Für den Kürbiskernkrokant:

2 EL Kürbiskerne

2 EL Zucker

Für die Garnitur:

2 Zweige Minze

Für die Avocado-Limetten-Creme:

Die Avocado halbieren, auslösen und fein pürieren. Limetten heiß waschen und abtrocknen. Limettenschale reiben und den Saft auspressen. Mit der Avocado vermengen.

Sahne steif schlagen und mit Zucker und Joghurt zur Avocado geben. Die Creme in Gläser füllen und bis zum Anrichten im Gefrierschrank kühlen.

Für den Kürbiskernkrokant:

Die Kürbiskerne grob hacken. Zucker in der Pfanne karamellisieren, Kerne dazugeben und vermischen. Zwischen Backpapier flachdrücken und erkalten lassen.

Für die Garnitur:

Die Minze abbrausen, trockenwedeln und das Dessert damit garnieren.

Das Gericht in Dessertgläsern anrichten und servieren.

Silke Steinkamp am 21. März 2019