

Avocado-Creme

Für 2 Portionen

3 Avocados 1 Zitrone 2 Strauchtomaten
Salz Cayenne

Die Tomaten blanchieren (oder mit dem Bunsenbrenner abflämmen), von der Haut befreien, vierteln, die Kerngehäuse herausschneiden und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Avocados halbieren, Kerne entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben und in einen Mixer füllen. Saft und Abrieb der Zitrone sowie je eine Prise Salz und Cayenne zugeben und cremig mixen. Die Tomatenwürfel unterrühren und nochmals mit Salz, Cayenne und ggf. Zitrone abschmecken. Die Crème passt hervorragend als Dip zu „Chips“ aus frittierten Wan-Tan Blättern.

Alexander Herrmann am 12. März 2014