

AVOCADO-CREME

ZUTATEN

1	Avocado
½	Zitrone
½ Bund	Schnittlauch
½ Bund	Petersilie
2 EL	Saure Sahne
2 EL	Mayonnaise
1	Sardellenfilet
Genug	Salz, Pfeffer, Tabascosauce

ANWEISUNGEN

1. Die Avocado schälen, das Fruchtfleisch aushölen und würfeln
2. Die halbe Zitrone auspressen und den Saft mit dem Fruchtfleisch verrühren
3. Schnittlauch und Petersilie waschen, trocken tupfen und fein schneiden.
4. Alle Kräuter mit der Avocadomischung verrühren, saure Sahne und Mayonnaise zufügen und nochmals kurz durchrühren.
5. Das Sardellenfilet mit dem Mixer pürieren und zu der Creme geben.
6. Nach Geschmack mit Salz, weißem Pfeffer und Tabascosauce würzen. Dazu schmeckt geröstetes Toastbrot mit Knoblauchbutter.

