

Avocadocreame mit Tomaten



Zutaten

(für zwei Personen)

- 1 Avocado, reif
- 1 Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Limettensaft
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Die Avocado in einer flachen Schüssel mit der Gabel zu einem cremigen Mus zerdrücken. Die Tomate waschen, halbieren und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe schälen, grob zerstückeln und auf einem Brett mit etwas Salz fein zerdrücken. Die Tomate und den Knoblauch zur Avocado geben. Mit Olivenöl und Limette abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.