

Macadamia-Avocado-Creme

Für Crostini und Co.

Zutaten : für 4 Portionen als Vorspeise

1 schwarze Avocado
40 g geröstete ungesalzene Macadamia-Nüsse
1 roter Paprika
4 Partytomaten
2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
Saft einer halben Zitrone
Salz
Cayennepfeffer
1 EL Olivenöl
1 EL geriebenen Parmesan



Zubereitung :

Für die Macadamia-Avocado-Creme den roten Paprika unter dem Backofengrill grillen bis sich die Haut ablösen lässt. Danach in dünne Würfel schneiden und auskühlen lassen. Das weiße von den Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Tomaten anritzen, kurz in heißes Wasser legen und dann die Haut abziehen und vierteln. Dann die Frühlingszwiebel und die Knoblauchzehe und die Tomatenviertel in wenig Olivenöl weich dünsten und auskühlen lassen. Die reife Avocado schälen von dem Kern lösen und mit einer Gabel zerdrücken. Sofort den Saft einer halben Zitrone unterrühren und mit Salz, Cayennepfeffer und geriebenen Parmesan würzen. Die Macadamia Nüsse mit dem Messer grob hacken. Die roten Paprikawürfel, Macadamia-Nüsse und die Frühlingszwiebel - Knoblauch - Tomatenmasse unter die Avocadocreme geben.

Auf gerösteten Weißbrotscheiben (Crostini) ein leckerer Snack.

Tipp der Aalener Kochbären :

Der rohe Knoblauch in der Macadamia-Avocado-Creme ist nicht jedermanns Geschmack. Kochen Sie zwei Knoblauchzehen in ein wenig Milch weich und die Creme bekommt einen wesentlich milderem Geschmack.

Rechts im Bild: Die gegrillten Paprika schmecken mit Knoblauchwürfeln und Petersilie bestreut ebenfalls sehr gut auf Crostini.