

Avocado-Dessert nach brasilianischer Art

Zutaten (für 4 Personen):

- 200 g Avocado
- Saft von einer halben Zitrone
- 200 g Crème fraîche
- etwa 30 g Pistazien
- etwas Zucker
- etwas Vanille-Zucker
- 4 Blätter Zitronenmelisse
- etwas Sahne

Die Avocados schälen und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch schneiden und zusammen mit dem Zitronensaft pürieren. Danach die Crème fraîche unterrühren. Mit Zucker und Vanillezucker abschmecken. Die Masse auf 4 Glasschälchen oder Ähnliches verteilen.

Die Pistazien von der Schale befreien und in einem Mörser grob zerstoßen. Die Sahne schlagen und mit Zucker süßen. Auf die einzelnen Portionen etwas Sahne geben und mit den Pistazien sowie einem Blatt Zitronenmelisse garnieren.

Sendung/Quelle: Klosterküche - Kochen mit Leib und Seele

Letzter Sendetermin: 17.03.2019

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen