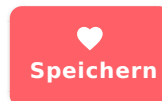


... > Zubereitungsarten > Snacks und kleine Gerichte

# Avocadocreme



★★★★☆ 4.57 (100 Bewertungen)

💬 50 Kommentare

🕒 10 Min. 📊 normal 📅 24.06.2004

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

1 Avocado(s), reif

2 Tomate(n)

2 Zehe/n Knoblauch

2 EL Olivenöl

2 EL Limonensaft

Salz

Pfeffer, (frisch gemahlen)

---

## Zubereitungstipps

---

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 10 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 10 Minuten

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Mit einer Gabel in einer Schüssel zu feinem Mus zerdrücken. Die Tomaten waschen, halbieren und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen schälen, grob zerstückeln und auf einem Brett mit etwas Salz fein zerdrücken. Die Tomaten und das Knoblauchmus zur Avocado geben. Das Olivenöl und den Limonensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das ganze auf leicht geröstete Baguette- oder Ciabatta-Scheiben streichen. Schmeckt gut auch als Beilage zu Gegrilltem oder als Vorspeise.

## Rezept von

lucky\_milano

**Weitere Rezepte von lucky\_milano**

**Mehr >**

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

### Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

06.02.2021 16:17

FrankRichardt

Super Rezept. Heute das erste Mal Avocadocreme gemacht. Hat sehr, sehr gut zu unseren Wraps gepasst.

[Antworten](#)

---

20.12.2020 15:07

Gesa2

Das Grundrezept ist genial, ich habe es schon so oft gemacht, lieben Dank fürs teilen.

Inzwischen habe ich hier die ein oder anderen Anregungen aufgegriffen und ausprobiert, auch da ....Danke für die Ideen☺

[Antworten](#)

---

07.07.2020 10:54

misonchen

Tomaten haben wir ohne Kerne verwendet und noch einen EL Naturjoghurt dazu gegeben, dadurch wurde es noch etwas cremiger - toller Dip.

**Antworten**

---

04.04.2020 20:48

Ms-Cooky1

Anstatt den Knoblauchzehen nahm ich Knoblauch-Salz.

Sehr gut zum Snacken und Dippen, z.B. mit milden Tortilla Chips oder den Tostitos Scoops.

Viva la México 🇲🇽!

**Antworten**

---

28.01.2020 13:49

mira456h

Ich habe noch etwas frischen Ingwer mit dran gemacht, sehr lecker

**Antworten**

---

---

18.04.2007 10:07

vengablue

So einfach wie es ist, so lecker ist es auch. Passt sehr gut als Grillbeilage oder zu mexikanischem Essen jedweder Art.

Ich finde es muss Limonensaft sein, da Zitrone ganz anders schmeckt.

Ich persönlich habe noch einen halben Becher Kräuterschmand eingerührt, so wird die Masse homogener.

Gruß Christian

**Antworten**

---

10.04.2007 17:53

dirkfenske

Hallo,

simpel und genau das was ich gesucht habe. Das Ergebnis, einfach nur sehr lecker!

Gruß  
Dirk

**Antworten**

---

05.10.2006 14:35

hremter

ich tue noch einmal frischkäse mit rein schmeckt mir auch und anstelle vom limonensaft nehme ich zitrone lg heidi

**Antworten**

---

15.09.2004 16:49

delphinbille

Hallo,

sehr lecker, aber die Tomaten unbedingt entkernen und haeuten.

Liebe Gruesse Bille

**Antworten**

---

24.06.2004 16:50

gutguschel

Hallo!

Ist sehr zu empfehlen, lasse jedoch die Tomaten weg und gebe dafür ein gekochtes Ei dazu!

Super lecker!

GUtguschel

**Antworten**

---

## Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter



[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[ingwerpaste rezepte](#), [jägerrahmschnitzel rezepte](#), [milchbrötchen rezepte](#),  
[pakistanische rezepte](#), [putengulasch rezepte](#), [spahettisoßen rezepte](#), [tortiglioni rezepte](#),  
[vogelbeere rezepte](#), [wür rezepte](#), [zucchini rezepte](#)

---

© 1998-2021 Chefkoch GmbH