

# FrISChe schmecken

bei Globus



Avocado-Kaltschale  
**Vorspeise**



# Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 reife Avocados
- 3 EL Limettensaft
- Globus Salz
- 100 g Globus Vollmilchjoghurt
- 1 EL Globus Olivenöl
- 75 ml Wasser
- 1/4 grüner Apfel
- 1 Frühlingszwiebel
- 7 Minzeblätter
- 150 g Taco-Chips
- Pfeffer



4 Personen



ca. 20 Minuten



**Wir empfehlen:**  
Weingut Nikolai  
Rebenbogen Riesling  
weiß

Weinliebhaber  
Club

# Zubereitung:

Avocados schälen und Kern entfernen. Das Fleisch klein hacken. 2-3 EL Limettensaft, Salz, Vollmilchjoghurt, Olivenöl und Wasser zugeben. Alles fein pürieren. Evtl. noch etwas Wasser unterrühren. Apfel entkernen und in sehr feine Streifen schneiden. Mit 1 EL Limettensaft beträufeln. Frühlingszwiebel putzen und das Weiße und Hellgrüne in dünne Ringe schneiden. 10 Minzeblätter fein hacken.

Avocadocreme in eine flache Schale verteilen, Apfelstreifen, Zwiebeln und Minze daraufgeben. Mit Pfeffer und etwas Olivenöl beträufeln. Mit 200 g Taco-Chips servieren.