

REZEPT

Avocado mit Meerrettich-Lachs-Gurken-Creme

ZUTATEN

- 1 Avocado
- 1 geräuchertes Lachsfilet
- ½ Gurke
- 100 g Frischkäse
- 3 Teelöffel Schamel Meerrettich Alpensahne
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Frischkäse mit Schamel Meerrettich Alpensahne und Zitronensaft vermengen und Gurke in feine Würfel schneiden, vorher Kerngehäuse entfernen.

Haut vom Lachs entfernen, das Filet mit einer Gabel auseinanderzupfen. Schnittlauch klein hacken.

Alles gut miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Avocado halbieren und entkernen. Beide Hälften mit der Meerrettich-Lachs-Gurken-Creme füllen.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
