Avocado Butter mit Kräutern

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });

Zu geröstetem Brot oder Sandwich, zum Überbacken von Fisch oder als Dip

Zutaten

- Fleisch einer reifen, aber noch festen Avocado
- 50 g weiche Butter
- 1/2 Tl gehackte Kapern
- 1 Tl Basilikum, gehackt
- 1 Tl gehackte Petersilie
- 1/2 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- Saft einer 1/2 Zitrone
- Etwas Worcester Sauce
- Tabascosauce nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Mit dem Pürier Stab das Avocado Fleisch mit der Butter, Zitronensaft und dem Knoblauch fein pürieren.

Schritt2

Mit Salz, Pfeffer, Worcester - und Tabasco abschmecken, die Kräuter und Kapern hinzufügen.

Rezeptart: Buttermischungen, Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet, Soßen **Tags:** avocado, kräuter

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/avocado-butter-mit-kraeutern/