

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. März 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Nelson Müller



Silke Steinkamp

Avocado-Limetten-Creme mit Kürbiskernkrokant

Zutaten für zwei Personen

Für die Avocado-Limetten-Creme:

1 reife Avocado
 2 Limetten
 200 ml Sahne
 200 g Joghurt
 80 g Zucker

Die Avocado halbieren, auslösen und fein pürieren. Limetten heiß waschen und abtrocknen. Limettenschale reiben und den Saft auspressen. Mit der Avocado vermengen. Sahne steif schlagen und mit Zucker und Joghurt zur Avocado geben. Die Creme in Gläser füllen und bis zum Anrichten im Gefrierschrank kühlen.

Für den Kürbiskernkrokant:

2 EL Kürbiskerne
 2 EL Zucker

Die Kürbiskerne grob hacken. Zucker in der Pfanne karamellisieren, Kerne dazugeben und vermischen. Zwischen Backpapier flachdrücken und erkalten lassen.

Für die Garnitur:

2 Zweige Minze

Die Minze abbrausen, trockenwedeln und das Dessert damit garnieren.

Das Gericht in Dessertgläsern anrichten und servieren.