

Avocado-Chili-Taler mit Rote-Bete-Chips

Zutaten

Für 20 Einheiten

- 1 Limette, (Bio)
- 1 Chilischote, (grün)
- 2 Hass-Avocados, (reif)
- 50 g Frischkäse
- Salz, Pfeffer
- 20 Pumpernickeltaler
- 6 Rote-Bete-Chips, (Naturkostladen)

Zubereitung

1. Limette waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben und 1-2 El Saft auspressen. Chili mit Kernen fein hacken.
2. Avocados längs halbieren, den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und mit Frischkäse, Chili, Limettenschale- und saft im Blitzhacker zu einer glatten Creme mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Avocado-Chili-Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Jeweils einen großen Tupfen auf einen Pumpernickeltaler spritzen. 5 Rote-Bete-Chips grob zerbrechen und die Avocado-Creme damit garnieren. Restlichen Rote-Bete- Chip zerkrümeln und auf die Creme streuen.

