



Rheinland-Pfalz  
MINISTERIUM FÜR UMWELT,  
ENERGIE, ERNÄHRUNG  
UND FORSTEN

# Avocado- Blauschimmelkäse-Creme

6 Personen

## Zutaten:

- 250 g. Avocadofruchtfleisch
- 25 g. Blauschimmelkäse
- Salz
- Weißer Pfeffer
- 200 g. Frischkäse
- 100g. Zwiebeln
- Zitronensaft

## So wird es gemacht:

So wird's gemacht: Avocado schälen und Kern entnehmen. Nun das Fruchtfleisch zusammen mit dem Roquefort und dem Frischkäse mit einer Gabel zerdrücken, dann gehackte Zwiebeln, eine kleine Prise Salz, etwas Pfeffer und etwas Zitronensaft einarbeiten, bis eine Creme entstanden ist. Jetzt nochmals abschmecken. Fertig