

# Avocado Creme mit Lachs und Brot

 Schwierigkeitsgrad  
leicht

 Portion/ Größe  
2 Portionen

 Zubereitungszeit  
15 Minuten

## Zutaten

2 reife Avocados

Salz, Pfeffer

Trüffel Öl

1 Packung geräucherter Lachs

Brot, gekochtes Ei zum Servieren



## Zubereitung

Avocados aufschneiden den Kern auslösen und das Fruchtfleisch auskratzen. Mit einem Stabmixer die Avocado in einem höheren Gefäß pürieren.

Mit Salz und frisch gemahlenen Pfeffer abschmecken und 1- 3 Teelöffel Trüffel Öl unterrühren.

Das getoastete Brot mit dem Avocado Creme bestreichen, mit Lachsscheiben belegen und mit Tomaten und Kren servieren.

Gedanken: das Trüffel Öl hat einen sehr intensiven Geschmack. Nach und nach 1 Teelöffel zur Avocado geben und immer wieder probieren, wie es schmeckt. Ich mag diesen Geschmack sehr, so nehme ich gern 3 Teelöffel vom Öl. Dieser Aufstrich ist perfekt als Vorspeise, Dip oder auch als Abendessen.