



Avocado-Lachs-Gläschen

Rezept und Foto aus: Snack Boards Ideas

Zutaten 4 Personen

2 reife Avocados, gewürfelt

1 mittelgroße Tomate, entkernt und fein gewürfelt

1 Zitrone

180 ml griechischer Naturjoghurt

1 kleine Knoblauchzehe

2 EL natives Olivenöl extra

1/2 TL Salz

170 g Räucherlachs, in feine Streifen geschnitten

2 EL fein gehackter Schnittlauch

Zubereiten

Die gewürfelte Avocado und Tomate in einer Schüssel vermengen. Den Saft einer halben Zitrone und eine Prise Salz hinzufügen und vorsichtig unterheben, sodass die Avocado stückig bleibt.

Griechisches Joghurt, Knoblauch, restlichen Zitronensaft, Olivenöl und das restliche Salz in einen kleinen Mixer geben.

Alles cremig pürieren und die Mischung in einen Spritzbeutel füllen. Die Avocado-Tomaten-Mischung in das untere Drittel von 8 kleinen, durchsichtigen Gläsern verteilen. Eine gleichmäßige Schicht Zitronen-Knoblauch-Joghurtcreme darüber spritzen.

Jedes Glas mit Räucherlachsstreifen und gehacktem Schnittlauch garnieren. Bis zum Servieren kaltstellen.

