Avokado-Sahne-Sauce

1 Avokado (2 bei 2 Personen)
1/2 Becher Sahne
1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer

Quetsch die Avokado mit einer Gabel im Topf klein.
Am besten geht das mit einer essreifen Avokado. Misch die klein gehackte Knoblauchzehe darunter und verlängere alles mit der Sahne. Ich gehe bei der Menge der Sahne nach der Optik und Konsistenz. Zum Abschluss alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce ist so bereits fertig und wird nur noch kurz (!) erhitzt.
NICHT kochen.

Fertig :)

Mehr Rezepte, Ausflugstipps, Reiseberichte und Mamas Gedanken findest du auf meinem Blog Padermama.de

Danke fürs Vorbeischauen! :)