

10 Avocado Smoothies – Superfrucht aus dem Mixer



Avocados sind super: buttrig, cremig und dank vieler Nährstoffen wahre Superfrüchte, die sich zu Recht großer Beliebtheit erfreuen. Genauso beliebt, speziell im Sommer: Smoothies. Ob Grün oder bunt – als schnelles Frühstück oder leckere Zwischenmahlzeit machen sich die cremigen Drinks richtig gut. Aus einem großen Glas mit Strohalm oder unterwegs aus der Flasche geschlürft – frisch aus dem Mixer nehmen selbst Obst- und Gemüsemuffel ihre tägliche Portion Vitamine gerne zu sich und werden so zu echten Smoothie-Liebhabern.

Man nehme zwei aktuelle Food-Liebliche und kombiniere sie. Heraus kommt der Avocado Smoothie! Das Geniale daran: Er wird durch das buttrige Fruchtfleisch extra cremig und macht dazu noch satt. Wofür in Cocktails oft Sahne herhalten muss, erledigt hier die Avocado selbst. Diese 10 super cremigen Avocado Smoothies zeigen, was die Superfrucht aus dem Mixer alles kann:

Avocolada-Smoothie

Was nach dem Pina Colada kommt? Richtig, der Avocolada: Statt Rum und Sahne drehen für den grünen Smoothie Kokoswasser, Spinat, Ananas, ein Schuss Milch und Avocado eine Runde im Mixer. Ein paar Umdrehungen hat dieser Smoothie also auch – ganz ohne Alkohol. Zum Rezept



Avocolada-Smoothie

Avocado-Melonen-Smoothie

Gelb und fruchtig trifft in diesem Smoothie auf grün und cremig. Süße Honigmelone und buttrige Avocado werden im Mixer eins und dürfen gemeinsam mit erfrischendem Joghurt durch den Strohalm geschlürft werden. Zum Rezept



Avocado-Melonen-Smoothie

Avocado-Gurken-Smoothie

Gurke und Avocado gehören in den Salat. Falsch! Hier kommen die beiden grünen Gesellen nicht in die Schüssel, sondern in den Mixxxaaaa. Einfach mit Mandelmilch und Zitrone mixen und kalt genießen. Andere sagen dazu

10 Avocado Smoothies – Superfrucht aus dem Mixer

Smoothie – echte Foodies sagen dazu: Avocado-Alarm!
[Zum Rezept](#)



[Avocado-Gurken-Smoothie](#)

Grüner Apfel-Avocado-Smoothie

Sauer oder besonders cremig? Ab heute wird die Entscheidung, wie der Smoothie schmecken soll, etwas leichter. Denn dieser Kandidat vereint beides. Granny Smith Äpfel sorgen für die nötige Frische und die Avocado übernimmt den cremigen Part. [Zum Rezept](#)



[Grüner Apfel-Avocado-Smoothie](#)

Avocado-Layer-Smoothie

Oben grün, unten ein zarter Creme-Ton – das trägt der trendbewusste Smoothie von heute. Im angesagten Layer-Look zieht er alle Blicke auf sich, doch auch seine inneren Werte lassen nicht zu wünschen übrig: Avocado, Spinat und Kiwi werden mit Beeren und Banane zum

doppelten Smoothie-Genuss. [Zum Rezept](#)



[Avocado-Layer-Smoothie](#)

Avocado-Schoko-Smoothie

Wer Schokopudding mag, wird diesen Smoothie lieben. Genauso cremig und schokoladig wie das Original aus dem Topf. Aber - nicht mit Sahne, sondern mit Avocado, Banane, Honig und Kakao. Der Smoothie für den Schokospaß zwischendurch. [Zum Rezept](#)



[Avocado-Schoko-Smoothie](#)

Avocado-Kokosnuss-Smoothie

Avocado plus Spinat plus Kokosmilch plus Vanille-Joghurt - gleich grüner Smoothie. Dieses Mal ohne viel Frucht, dafür mit einer Handvoll Grünzeug und einem Hauch Exotik. Selbst wer mit Obst auf Kriegsfuß steht, findet in diesem Smoothie seinen neuen Frühstücksfreund. [Zum Rezept](#)

10 Avocado Smoothies – Superfrucht aus dem Mixer



Avocado-Kokosnuss-Smoothie



Avocado-Mandel-Smoothie

Rote Bete Detox-Smoothie mit Avocado

Dem Körper mal was Gutes tun? Mit dem Detox-Smoothie kein Problem: Frisches Gemüse wie Rote Bete und Sellerie werden mit fruchtigem Obst wie Apfel, Zitrone und Avocado zu einem echten Genuss für Körper und Seele. Eine gesunde Verschnaufpause in knalligem Rot. [Zum Rezept](#)

Grüner Avocado-Smoothie mit Gurke und Minze

Minze nur im Tee, im Cocktail, oder ‚nach acht‘ in der Schokolade? Ab heute wird das aromatische Kraut zum Stammgast im grünen Smoothie. Mit ordentlich Peppermint-Power verpasst sie dem Mixgetränk aus Avocado, Gurke und Kokosmilch den absoluten Frische-Kick. [Zum Rezept](#)



Rote Bete Detox-Smoothie mit Avocado



Grüner Avocado-Smoothie mit Gurke und Minze

Avocado-Mandel-Smoothie

Mandeln sind lecker und gesund. Also wo würden sie sich besser machen, als in einem großen Super-Smoothie am Morgen? Gemeinsam mit einer Avocado, einer Prise Zimt, einem Spritzer Honig und einem mutigen Sprung in den Mixer, werden sie zu einem genialen Frühstücksdrink. [Zum Rezept](#)