

Schokobanane war gestern! Schoko-Avocado mit Fleur de Sel

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

2 Avocado
100 g Zartbitterschokolade
Meersalz

Avocado all day long ... in Smoothies, als Salat, auf dem Brot oder mit Schokolade. Mit Schokolade? Na klar! Was sonst hilft so gut gegen schlechte Laune als das flüssige Gold?! Einfach Avocado in Spalten schneiden, in Schokolade tunken und mit grobem Meersalz bestreuen - für das Kribbeln auf der Zunge ...

- 1 -

Schokolade über heißem Wasserbad schmelzen und etwas auskühlen lassen.

- 2 -

Avocado halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. In die Schokolade tunken, antrocknen lassen und mit Meersalz bestreuen.