

Avocado-Gurken-Kaltschale (vegan)

Für 2 Personen:

1 Avocado
1 Salatgurke
65 g Hafer-Cuisine
60 g Cashewmus
Abrieb und Saft von einer Biozitrone
1/2 Schalotte
400 ml Gemüsebrühe (kalt)
Salz und Pfeffer
roter Kaviar
Basilikum

Zubereitung:

Die Gurke waschen und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Die Gurke in grobe Stücke schneiden und in einen Mixer geben.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch auskratzen und zu der Gurke geben.

Zitronensaft, kalte Gemüsebrühe, die halbe Schalotte, Cashewmus und Hafer-Cuisine dazugeben und alles miteinander glatt mixen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ca 1 Stunde kalt stellen.

Die Kaltschale in zwei tiefe Teller geben. Kaviar mit einem kleinen Löffel auf der Kaltschale verteilen und mit Zitronenschale und Basilikum dekorieren.