

Mexikanische Schokoladensauce mit Avocado

Kategorien: Sauce, Nudeln, Küche, Dessertsauce

Zutaten für: 4 Portionen

100	Gramm	Schokolade, sehr bitter
1		Avocado, sehr reif
1/2		Zitrone (Saft)
2	Essl.	Oel
4		Knoblauchzehen
2		Chilischoten, getrocknet
400	Gramm	Lasagneblaetter
		Piment
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Schokolade im Wasserbad in einem kleinen Topf schmelzen.
Avocadofleisch ausloesen, in Wuerfel oder feine Spalten schneiden,
mit Zitronensaft betrauefeln.

Das Oel erhitzen. Die Knoblauchzehen hacken und darin anroesten sie
sollen sich ein wenig braun faerben. Dabei die Chilischoten
mitroesten (wenn Sie es nicht so scharf moegen, die Schoten vorher
entkernen). Die Nudeln in gesalzenem Wasser knackig gar kochen.

Die Schokolade an das Knoblauchoel giessen und alles gut verruehren.
Ein wenig Nudelbruehe hinzufuegen, bis eine nicht zu fluessige Sauce
entstanden ist. Die noch feuchten Nudeln mit der Sauce uebergiessen
und umwenden. Avocadostuecke darueberstreuen, sofort servieren.