

## **Avocados mit Roquefortcreme**

- 2 reife Avocados
- 150 g Creme fraiche
- 1 klein Zwiebel
- 75 g Roquefortkäse
- 2 El Sahne
- schwarze Oliven und  
Salatblätter zum Garnieren

Die Avocados waschen, abtrocknen, halbieren und entkernen.

Das Fruchtfleisch bis auf einen ca. 1/2 cm breiten Rand herauslösen und pürieren (oder durch ein Sieb streichen). Die Creme fraiche hinzufügen und die Masse cremig schlagen.

Die Zwiebel abziehen, fein reiben und unter die Masse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Roquefortkäse mit einer Gabel zerdrücken, mit der Sahne verrühren und unter die Avocado-creme heben. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und in die Avocadohälften füllen, mit den Oliven und Salatblättern garnieren und servieren.