

Avocado-Schoko-Creme

Für 2 Portionen:

- 1 Avocado
- 1 **reife** Banane
- 2 - 3 EL Kakaopulver (ungezuckert)
- 4 EL Haferdrink
- 1 **Prise** Salz
- Ggf. etwas Honig

Zubereitung:

Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale kratzen.

Banane schälen und in kleine Stücke brechen, zur Avocado geben.

Kakaopulver, Milch, Honig und Salz hinzugeben und alles mit einem Pürierstab pürieren.

Creme in Dessertgläser füllen und direkt servieren oder bis zum Servieren kaltstellen.