

# Gemüsepuffer mit Avocadocreme (basisch)

Aus dem großen Ofenzauberer plus

Vorbereitungszeit 15 Min | Backzeit 35 Min



## So wird's gemacht:

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen. Kartoffeln, Karotten und Zucchini in Stücke schneiden und in den Mixtopf geben. Kräutersalz, Pfeffer und Olivenöl zugeben und 10 Sek/Stufe 5 zerkleinern. Gemüsemasse mit einem EL auf den Stein in flach drücken und rund formen (Masse reicht für 2 Steine) und im vorgeheizten Backofen 35 Min backen. Mixtopf spülen. In dieser Zeit Knoblauchzehe in den Mixtopf geben, 3 Sek/Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Kresse in den Mixtopf geben. Avocados halbieren, schälen, Stein entfernen, mit Salz/Pfeffer und Zitronensaft in den Mixtopf geben und 8 Sek/Stufe 4 zerkleinern. Avocadocreme mit Gemüsepuffern auf Teller anrichten und servieren.

## ZUTATEN: für 6 Personen

Für die Gemüsepuffer:

- 500 g Kartoffeln
- 300 g Karotten
- 300 g Zucchini
- 10 g Kräutersalz
- Pfeffer
- 10 g Olivenöl

Für die Avocadocreme:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schale Kresse
- 5 Avocados
- Salz, Pfeffer
- 10 g Zitronensaft

Gutes Gelingen, Deine Melli