



Avocadobällchen

2 Avocados | 3 Karotten | 2 Zwiebeln | 1 Knoblauchzehe |
1 TL Paprikapulver | 2 EL Zitronensaft | Salz | 1 Kopfsalat,
einige grosse Blätter

- 1** Die Avocados schälen, entsteinen und mit einer Gabel zerdrücken. Die Karotten schälen und raspeln; die Zwiebeln hacken.
- 2** Einen kleinen Teil der Karotten auf die Seite legen.
- 3** Die Knoblauchzehe hacken und zusammen mit dem Paprikapulver, Zitronensaft und Salz dem Gemüse beimischen.
- 4** Aus der Masse kleine Kugeln formen und diese in den restlichen Karotten-Raspeln wälzen.
- 5** Die Kugeln auf den Kopfsalatblättern anrichten und servieren.

Cracker oder Grissinis dazu servieren.