



## Physalis Avocado Variegato

Physalis und Avocado ist eine sehr leckere Kombi ☐

\*\*\*\*\* Achtung \*\*\*\*\*

Die Avocado verändert sich bei Erwärmung negativ im Geschmack und darf daher erst nach Abkühlung hinzugefügt werden.

### Zutaten für 280g:

105g frische, pürierte Physalis 50g frische, pürierte Avocado 30g Zucker 50g Perfecto Variegato Pulver 35g Wasser 10g Zitronensaft

### Zubereitung:

Physalis *gründlich waschen, pürieren und sieben*-- alle trockenen Zutaten mischen-- trockene Zutaten, pürierte Physalis, Wasser und Zitronensaft in einen kleinen Topf geben, erhitzen und bei kleiner Hitze 2 Minuten köcheln lassen-- das fast fertige Variegato abkühlen lassen-- Avocado pürieren-- Avocadopüree dem abgekühlten Variegato zufügen und alles kräftig durchrühren-- das fertige Variegato innerhalb von 2-3 Tagen weiter verarbeiten oder portionsweise einfrieren