



KOTZENDER KÜRBIS

Zutaten:

- 1 Kürbis zum Aushöhlen
- 2 Avocados
- 2 EL Limettensaft
- 1 gelbe Paprika
- Salz
- Pfeffer
- Tortilla Chips
- 250 ml Tomaten-Chili-Salsa

Den Kürbis aushöhlen und ein grimmiges Gesicht mit großer Mundöffnung hineinschneiden.

Avocados halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch herauslöfeln und in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel zerdrücken.

Paprika in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit Limettensaft zur Avocado geben und alles cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tortilla Chips auf einer Platte verteilen. Kürbis daraufsetzen und die Avocadocreme so in der Mundöffnung verteilen, als würde der Kürbis sich übergeben. Salsa in eine Schale geben und als „Gehirn“ in die obere Kürbis-Öffnung stellen.

