



## Pita-Weihnachtsbäume mit Avocado

### Zutaten

- 150 g Avocado
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 10 g Schalotten
- 2 TL Maggi Würze Hot (120 g Flasche)
- 1 TL Limettensaft
- 75 g rote Paprikaschote(n)
- 3 Pitabrote
- 6 Salzstangen

### Zubereitung

1. Avocado halbieren, den Kern entfernen, schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Knoblauchzehe und Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Zur Avocado geben und mit Maggi Würze Hot und Limettensaft vermischen und abschmecken.
2. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in feine Würfel schneiden.
3. Pitabrote nach Packungsanweisung toasten, abkühlen lassen, halbieren und die Hälften in 3 Teile schneiden, sodass 6 Tannen aus einem Pitabrot entstehen. Diese mit der vorbereiteten Avocado-creme bestreichen und mit den Paprikawürfeln dekorieren.
4. Salzstangen in 3 gleiche Teile brechen. Mit einem kleinen Gemüsemesser ein Loch in die flache Seite der Tannen bohren und die Salzstangen als Stamm vorsichtig hineinstecken. Die Tannen passen gut als Beilage zu einem Salat oder als festlicher Snack für zwischendurch.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	6 g
Energie	39 kcal
Fett	1 g
Protein	1 g

🕒 30 Minuten

⊕ 18 Stück