

Donnerstag

## Avocadoblini mit Kerbelquark auf Portulak

<b>1 Bund Kerbel</b>	klein hacken und mit
<b>250g Sahnequark</b>	und
<b>200g Doppelrahmfrischkäse</b>	und
<b>Salz</b>	und
<b>Pfeffer</b>	vermischen.
<b>50g Portulak</b>	waschen, verlesen und trocken schleudern.
	Backofen auf 60°C vorheizen
<b>2 reife Avocados</b>	entkernen, schälen und das Fruchtfleisch zusammen mit
	und
<b>2 Eiern</b>	und
<b>100ml Milch</b>	und
<b>2 TL Backpulver</b>	und
<b>1 TL Salz</b>	und
<b>Pfeffer</b>	und
<b>100g Mehl</b>	in den Mixer füllen und alles zusammen fein pürieren.
	In einer beschichteten Pfanne
<b>wenig Öl</b>	erhitzen und darin 16 kleine runde Küchlein von ca. 5cm Durchmesser backen und jeweils im Backofen warm halten.
	Zum Anrichten etwas Portulak auf den Teller geben.
	ein Küchlein darauf legen, einen Löffel Kerbelquark darauf häufen, wieder ein Küchlein, wieder Quark u.s.w., bis auf jedem Teller ein Türmchen mit 4 Blinis und dazwischen Kerbelquark liegt.