

Selbstgemachter Green Smoothie mit Avocado

Vegetarisch 10 – 20 Minuten • 390 kcal • Tag 3 kochen













Babyspinat



Sahnejoghurt, Bio





Los geht's

Wasche Obst und Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche Wasser, Honig*

Kochutensilien

1 hohes Rührgefäß und 1 Pürierstab

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	
Avocado MX MA PE KE ES	1	
Apfel DE NL IT	1	
Babyspinat	75 g	
Ingwerpaste	10 g	
Sahnejoghurt, Bio 7)	300 g	

^{**}Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

(bereemier dat of arratage der arrigegeberren) tabbangszatatern)		
	100 g	Portion (ca. 410 g)
Brennwert	398 kJ/95 kcal	1632 kJ/390 kcal
Fett	6,9 g	28,5 g
– davon ges. Fettsäuren	2,9 g	11,9 g
Kohlenhydrate	5,8 g	23,9 g
– davon Zucker	5,3 g	21,9 g
Eiweiß	1,8 g	7,5 g
Salz	0,09 g	0,38 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose)

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland MX: Mexiko MA: Marokko PE: Peru KE: Kenia ES: Spanien NL: Niederlande IT: Italien



Kleine Vorbereitung

Avocado und Apfel halbieren, entkernen und in grobe Würfel schneiden.

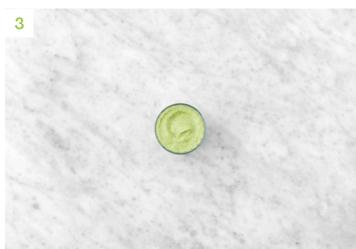


Smoothie mixen

Avocado und Apfelwürfel, gefolgt von Spinat, Joghurt, Ingwerpaste, 1 EL Honig* und 100 ml Wasser* in ein hohes Rührgefäß geben.

Smoothie mithilfe eines Pürierstabs 2 Min. pürieren. Mit **Honig*** abschmecken.

Tipp: Falls der Smoothie zu dick ist, füge esslöffelweise Wasser* hinzu.



Anrichten

Smoothie auf Gläser verteilen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein! http://www.hellofresh.de/freunde

