



Avocado Dip



Zutaten für 2 Personen

- 1x Avocado
- 100g Frischkäse
- Zitronensaft
- Alternativ: 1 TL gehackte Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Dill)
- Salz, Pfeffer
- dazu:
- Frisches Baguette oder Vollkornbrot



Zubehör

- Esslöffel zum Ausschälen der Avocado
- Hohes Gefäß (Messbecher) zum Mixen mit einem Pürierstab; Alternativ einen flachen Teller zum Zerdrücken mit einer Gabel
- Evtl. Wiegemesser zum Hacken der Kräuter
- Pürierstab oder Gabel
- Kleines Messer
- Schneidbrett
- Zitronenpresse



Zubereitung

- Avocado halbieren und den Kern entfernen.
- Fruchtfleisch mit einem Löffel herausschälen.
- Wenn Kräuter verwendet werden, dann diese waschen und fein hacken.
- Alle Zutaten in ein höheres Gefäß geben mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft dazu geben und mit einem Pürierstab mixen. Alternativ in einem flachen Gefäß mit einer Gabel zerdrücken, solange bis eine streichfähige Creme entsteht.