

Avocado-Dip

Dieses Avocado Dip Rezept ist klassisch für die südamerikanische Küche. Der Avocado Dip ist schnell und einfach zubereitet, lecker und dazu noch gesund.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Dip:

- 5 Basilikumstängel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Avocado reif
- Saft von 1 Limette
- 150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
- 75 ml Milch
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- etwa 1 TL Zucker

Wie bereite ich einen einfachen Avocado Dip zu?:

① Avocado Dip zubereiten:

Basilikumblätter abzupfen. Knoblauch abziehen und grob zerkleinern. Avocado längs halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und mit dem Limettensaft, Basilikumblättern, Knoblauch, Crème fraîche und Milch in einem Rührbecher pürieren. Avocado Dip mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Dip zu Kartoffelspießen oder gegrilltem Fleisch servieren.