

Würziger Avocado-Dip mit Zitrone, Ingwer, Minze und Knoblauch



<i>Kategorie</i>	<i>Vorspeisen</i>
<i>Geographisch</i>	<i>asiatisch</i>
<i>Rezept für</i>	<i>2 Personen</i>
<i>Schwierigkeit</i>	<i>Lehrling</i>
<i>Zubereitung</i>	<i>15 Minuten</i>

Servieren Sie diesen Dip auf Sesamcrackern oder mit Gurken-, Rettich- und Karottenstiften.

Mise en place

2 mittlere Avocados

*1 grosse Biozitrone, Saft
und ½ Schale*

1 daumen-grosses Stück Ingwer

*10g Milerb-Knoblauch
10g Milerb-Minze*

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Avocados halbieren, mit einem grossen Löffel von der Schale befreien und in Würfelchen schneiden.

Das gewürfelte Fleisch mit der Hälfte des Zitronensaftes übergiessen und mischen, damit sich die frische Farbe hält.

schälen und in den Rest des Zitronensaftes reiben. Dann die eine Hälfte der Zitronenschale ebenfalls hineinreiben.

beide Milerb-Kräuterpasten zugeben, alles gut verteilen und mit einer Gabel unter die Avocadowürfel mischen.

mit Salz und Pfeffer abschmecken.