

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

Kategorie	Vorspeisen
Geographisch	asiatisch
Rezept für	2 Personen
Schwierigkeit	Lehrling
Zubereitung	15 Minuten

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.