

Avocado-Dip

ca. 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Dip:

- ca. 5 Basilikumzweige
- 1 Knoblauchzehe
- 1 reife Avocado
- Saft von 1 Limette
- 1 Becher Dr. Oetker Creme VEGA (125 g)
- 75 ml Milch
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- ca. 1 KL Zucker

1 Zubereitung:

Die Basilikumblätter abzupfen. Den Knoblauch grob schneiden. Die Avocado längs halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und mit Limettensaft, Basilikumblättern, Knoblauch, Crème VEGA und Milch mit dem Stabmixer mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Servieren Sie den Avocado-Dip zu Kartoffelspießen oder gegrilltem Fleisch.