

Avocado-Dip bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 weiche Avocados, 100 ml süße Sahne, 2 Stangen Frühlingszwiebel, 4-6 Spritzer Zitronensaft, ca 2 Teelöffel Salz, ca 2 Teelöffel Cayennepfeffer oder, 2 Chilischote entkernt, 2 Esslöffel geschälte Mandeln oder Pinienkerne.

Die Vorbereitungen:

Avocados längs teilen, Stein entfernen, Fruchtfleisch mit einem Teelöffel auslösen, Frühlingszwiebel fein hacken, Mandeln oder Pinienkerne im Mörser oder im Küchentuch mit Nudelholz grob zerstoßen, Chilischote entkernen und fein hacken.

Die Zubereitung:

Avocado-Fruchtfleisch mit einer Gabel fein zerdrücken, Zitronensaft dazugeben (damit's nicht gleich braun wird), Zwiebelstückchen und Pinienkerne bzw. Mandeln untermischen, mit Sahne verrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer bzw. gehackter Chilischote würzen. Je nach gewünschter Schärfe mehr Chili bzw. Cayennepfeffer oder mehr Sahne dazugeben.

Mit Salzbrezeln, Tortilla-Chips oder Cracker servieren. Auch als Brotaufstrich sehr lecker.