



Zutaten

- 1 reife Avocados
- 50 g Schmand
- Koriandersaat und Szechuan-Pfeffer
- 1/2 Schalotte
- 1/2 Limette

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Avocado Dip

Entdecken Sie unser Rezept für einen cremigen Avocado Dip. Perfekt für jede Gelegenheit! Jetzt nachkochen bei Kochateliers.

So wird's gemacht:

1. Avocados halbieren und Kern entfernen. Mit dem Löffel Fruchtfleisch entnehmen, in Würfel schneiden und mit dem Schmand und Limettensaft vermischen. Gewürze mit etwas grobem Salz im Mörser mahlen. Knoblauch, Schalotte und Chilischote fein würfeln und ebenfalls in den Mörser geben. Zur Paste verarbeiten und unter die Avocado-Masse mischen. Evtl. mit weiterem Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.