

DipDip-Hurra

Cracker fertig? Sehr gut! Jetzt noch schnell ein Dip, dann kann der Abend losgehen. Aber kaufen? Ach, das kann doch jeder. Wie wäre es mal mit einem selbstgemachten Dip aus frischen Avocados?

Unser Dip ist super einfach, schnell gemacht und soooo lecker! Getoppt mit ein paar Sonnenblumenkernen oder getrockneten Blüten wird er zum Star Eurer Party oder Eures Filmabend.

Das brauchst Du:

- * 2 reife Avocados
- * 1 kleine Tomate
- * 1 Bd. Petersilie
- * 1 Knoblauchzehe
- * 1 TL Zitronensaft
- * Salz, Pfeffer
- * 1 TL Agavendicksaft
- * Sonnenblumenkerne, getrocknete Blüten oder, oder...lass Deiner Fantasie freien Lauf!

Los geht's:

Zuerst die Avocados halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen, mit einer Gabel zerdrücken oder mit dem Pürierstab pürieren und mit Zitronensaft beträufeln – sonst wird's schnell braun (keine Sorge, essen kann man es dann trotzdem noch, aber schöner sieht's eben grün aus).

Nun die Tomate waschen, trocknen, klein würfeln und zum Avocadopüree geben. Die Petersilie waschen, trocknen, fein hacken und unterrühren. Den Knoblauch pellen, durch die Presse drücken, ebenfalls dazugeben und verrühren. Wer keine Presse hat, kann den Knoblauch auch erst fein hacken und dann mit etwas Salz bestreut mit einer Gabel zerdrücken. Du magst keinen Knoblauch? Kein Problem, auch ohne schmeckt's gut!

Das Finish: Avocadocreme mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Topping pimpen.

Tadaaaa, fertig! Na, das war doch einfach oder?

P.S.: Geht auch fantastisch zu Gemüsesticks wie Möhren, Gurken, Paprika und Stangensellerie.