



Avocado - Pfefferschoten - Dip

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Passt gut zu Gegrilltem, Gemüse und Ofen - oder Pellkartoffeln

Zutaten

- Avocado Dipp:
- 1 vollreife Avocado, geschält und entkernt
- 50 g Bio - Joghurt
- Saft und Abrieb einer ½ Limette und etwas Abrieb
- 50 g fein gewürfelte rote Peperoni
- 1 Prise Kreuzkümmel, frisch gemahlener Pfeffer, Salz
- 1 El Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Das Avocado Fleisch aus der Schale nehmen, grob würfeln, sofort mit Limettensaft marinieren, salzen, pfeffern und mit etwas Kreuzkümmel würzen.

Schritt2

Im Küchenmixer oder mit dem Zauberstab fein pürieren und den Joghurt und die feinen Peperoni Würfel unterheben und noch etwas gutes Olivenöl darüber geben.

Rezeptart: Dips **Tags:** avocado

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/avocado-pfefferschoten-dip/>