

Avocado - Wasabi - Dip mit Gravad Lachs

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Ein pikanter, vielseitig zu reichender Dip, passt zu Vielem

Zutaten

- ½ Salatgurke
- 1 kleines Bund Kerbel, gezupft
- 150 g Gravad Lachs
- Saft 1 Zitrone
- Abrieb ½ Zitrone
- 2 mittelgroße, reife Avocados
- 1 Tl Wasabi Paste, (Grüner Meerrettich)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Tl Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Den Gravad Lachs in kleine Würfel schneiden.

Schritt2

Die geschälte, von den Kernen befreite Salatgurke in kleine Würfel schneiden. Die Avocados schälen, halbieren und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch grob würfeln und mit 1 Tl von der abgeriebenen Zitronenschale, 3 El Zitronensaft, Kerbelblättchen und Wasabi Paste fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Schritt3

Die Gurken - und Lachswürfelchen unterheben und mit Kerbelblättchen garniert, servieren.

Rezeptart: Dips **Tags:** avocado, dip, lachs, wasabi

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/avocado-wasabi-dip-mit-gravad-lachs/>