

Avocado-Dip

2 reife Avocado - reif ist die Avocado, wenn sie innen weich ist. Man testet also durch Druck.

(siehe auch diverse Fotos unten "[Blick in die Küche](#)")

Halbieren. Dabei bleibt der große Kern in einer der Hälften. Den Kern zusammen mit dem Fruchtfleisch herauslösen.

Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale aushöhlen und dann mit einer Gabel zu Mus zerquetschen.

Zutaten:

4 TL Zitronensaft

2 geriebene Knoblauchzehen

reiben mit [T-M-Reibe](#)

Salz, Pfeffer

2 EL [Mayonnaise](#)

Den Avocado-Mus mit den Zutaten mit der Gabel vermischen.

Trick: Avocado-Dip färbt sich schnell unansehnlich dunkel. Dies passiert aber hochinteressanterweise nicht (oder erst Stunden später), wenn man den Avocado-Kern mit in den Dip (die Soße) legt! Das sieht außerdem sehr malerisch aus. Vgl. [Foto oben](#).