

## Bärlauch-Avocado-Dip

Ein tolles mexikanisches Rezept für das Grillfest oder den TV-Abend: Der Bärlauch-Avocado-Dip überzeugt zu jedem Anlass mit seinem pikanten Geschmack.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



### Zutaten

100 g	<a href="#">Bärlauch</a>
3 Stk.	<a href="#">Avocados</a> (reife)
3 EL	Limettensaft
1 Stängel	Koriandergrün
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a>

### Zubereitung

1. Für den Bärlauch-Avocado-Dip die Avocados schälen, entkernen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel fein zerdrücken. Sofort den Limettensaft darüber gießen, so verhindert man ein Verfärben der Avocado. Die Bärlauchblätter kalt abbrausen und trocken tupfen, Korianderblätter abzupfen und beides fein hacken. Avocadomus mit Bärlauch und Koriander vermengen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

### Tipp

Bärlauch-Avocado-Dip zum Beispiel zu Taquitos, Tortilla-Chips oder als Beilage zu gegrilltem Fleisch

servieren.