

## Avocado-Wasabi-Dipp

---

### Zutaten:

2 Avocado reif

1 Bio-Zitrone ausgepresst + Zitronenabrieb

2 EL Naturjoghurt 10% (griechischer Joghurt oder Creme fraiche)

1 TL Mayonnaise

Etwas Wasabipaste

1 Prise Zucker

Salz u Pfeffer, Cayennepfeffer

### Zubereitung:

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen und mit einer Gabel zu feinem Mus zerdrücken. Zitronensaft darüber träufeln, den Joghurt, und etwas Wasabipaste dazugeben und alles miteinander verrühren. Mit Gewürzen abschmecken.

REGIO · KÜCHE+BAD



WARENDORF



EFRINGEN-KIRCHEN