

AVOCADO-DIP

Zutaten:

2 reife Avocados

2 TL Guacamole-Gewürzmischung von OLD EL PASO

ca. 60 - 100 g Frischkäse (nach Geschmack)

wenig Limettensaft

Zubereitung:

1. Avocado mit Hilfe eines Löffels von der Schale lösen, den Avocado-Kern zur Seite stellen.
2. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **10 Sekunden / Stufe 7** mixen,
3. Mit einem Spatel dem Rand entlangfahren und nach unten schieben, nochmals **10 Sekunden / Stufe 6** cremig rühren.
4. Die Masse in eine Schale umfüllen, servieren.

Tipp: Falls man den Aufstrich nicht gerade serviert, den Avocado-Kern in die Masse legen (so verhindert man, dass der Aufstrich sich verfärbt) und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.