# Guacamole-Dip

herrlich frischer Avocado - Dip für viele Gelegenheiten. Schmeckt gut zu Kartoffelecken, auf Tortillas und zu allem was man dippen kann.

---

**Zeitaufwand:**
10 Min.

**Zutaten:**
2 Avocado(s), reife
2 Tomate(n)
1/2 Zitrone
2 Knoblauchzehe
1 EL Naturjoghurt
Salz und Pfeffer

**Zubereitung:**

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen und mit einer Gabel zu feinem Mus zerdrücken. Die Tomaten enthäuten, halbieren und die Samen mit einem Löffel entfernen und das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen, mit grobem Meersalz, im TurboChef fein zerkleinern. Mit dem Joghurt und dem Zitronensaft vermischen. Avocadomus, Tomatenconcasse mit den Knoblauch-Zitronen-Joghurt vermischen mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

**Tip:**
Mit zerdrückte Rosa-Pfeffer-Beeren oder Rotem Kampo Pfeffer bringen diesen Dip eine exotische Note. Besonders zu Fisch.

---

Kochen mit Tupperware Produkte
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
**https://www.ddws.de/tupper:guacamole-dip**

Last update: **25.03.2022 18:16**