



Avocado Dip mit Schafskäse

- **Küche:** Mexikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Prima für die Fajitas - Party, für Tortilla-Chips, Gemüse Sticks, zum Dippen, für Grillpartys

Zutaten

- Fleisch 1 reifen, aber noch feste Avocado
- 100 g Schafskäse, zerbröseln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tl Zitronensaft
- 3 El Mager - Joghurt
- ½ Tl Zitronensaft
- 1 Zehe Knoblauch
- Gemahlene Chilipulver oder auch Cayenne nach eigenem Geschmack, 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel heraus kratzen. Den geschälten Knoblauch in dünnen Scheiben dazu geben, ebenso den zerbröselten Schafskäse und Zitronensaft.

Schritt2

Mit dem Stabmixer pürieren und den Joghurt verrühren, nachschmecken.

Rezeptart: Dips **Tags:** schafskäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/avocado-dip-mit-schafskaese/>