



Avocado - Wasabi - Dip mit Gurkenwürfeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Ein frischer, herzhafter Dip, vielseitig zu geräuchertem und auch mariniertem Fisch, kaltem Fleisch oder nur mit knusprigem Brot zum knabbern.

Zutaten

- ½ Salatgurke, geschält, entkernt, in kleinen Würfeln
- 1 kleines Bund frischer Kerbel
- 2 Vollreife Avocados
- 1 Bio Zitrone
- 1 Tl Wasabi Paste (grüner Meerrettich)
- 2 El gutes Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Das Avocado Fleisch mit dem gezupften Kerbel, etwas Zitronenabrieb und Saft, Wasabi Paste und einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer in der Küchenmaschine oder mit dem „Zauberstab“ fein pürieren , nachschmecken und 2 El Olivenöl sowie die kleinen Gurkenwürfel als Einlage unterheben

Rezeptart: Dips **Tags:** avocado, einfach, frisch, lecker, pikant

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