

Cremiger Avocado-Dip

Die Avocado ist dank ihrer vielen Vitamine und Nährstoffe eine beliebte Zutat in der Küche. Lecker sowie fördernd für Gesundheit und Schönheit...

Avocado-Tomaten-Dip

1 Frühlingszwiebel, in Stücken

50 g getrocknete Tomaten in Öl,

8 Bl. Basilikum, abgezupft **3 Sek./ Stufe 6**
zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

1 Avocado, entkernt, in Stücken

200 g Frischkäse

30 g Tomatenmark

$\frac{1}{2}$ TL Paprika edelsüß

$\frac{3}{4}$ TL Salz

$\frac{1}{4}$ TL Pfeffer **10 Sek./ Stufe 5** verrühren,
abschmecken, umfüllen und zu Brot servieren.

Genussvolle Momente wünscht Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de