

Stephanies Avocado Creme

Präsentiert von:

Köstritzer
Edel Pils



Zutaten:

- 1 Avocado
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Zitrone
- 1 Becher Crème fraîche
- 2-3 EL Naturjoghurt
- Etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Avocado ohne Schale und Kern mit einer Gabel zerdrücken und gleich mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken, damit die Farbe schön grün bleibt!

Danach Knoblauch pressen und mit der Crème fraîche unter die Avocadomasse rühren und etwas Joghurt zufügen, damit es nicht zu fest wird.

Am Ende sollte eine lockere Creme zum Dippen entstehen.

Passt vor allem an Brot und Fleisch und darf auf keiner Grillparty fehlen!

**Dazu schmeckt besonders gut:
Köstritzer Edel Pils. Zusammen wird's edel.**

