

# Guacamolecreme-Pizza-Dip

2 Portionen



gelingt leicht

bis zu 15 Min.



## Zutaten:

### Dip:

- 1 Tomate
- 1 Bio-Limette
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Koriander Stiele
- 1 Avocado
- ½ Peperoni
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

## 1 Dip:

Tomate waschen, abtrocknen, Strunk entfernen und fein würfeln. Limette heiss waschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Knoblauch schälen, fein hacken und mit dem Messerrücken zu einer Paste schaben. Koriander waschen, trocken schütteln und den holzigen Teil der Stiele entfernen.

Avocado halbieren, entkernen, das Fleisch mit einem Löffel auslösen und grob würfeln. Anschliessend in einer Schüssel mithilfe einer Gabel fein zerdrücken.

Peperoni in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten miteinander mit der Gabel vermengen, Öl zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In einem luftdichten und lichtundurchlässigen Gefäss verschlossen im Kühlschrank gelagert hält sich der Dip ca. 2 Tage.