

# Avocado - Tomaten Dip

## **ZUTATEN:**

1 Stk	Frühlingszwiebel, in 2 cm Stücken
50 g	getrocknete Tomaten, in Öl, abgetropft
1 Stk	Avocado, entkernt, in Stücken (ca. 120 g)
200 g	Frischkäse
30 g	Tomatenmark
1/2 TL	Paprika, edelsüß
3/4 TL	Salz
1/4 TL	Pfeffer
4 Stängel	Basilikum, abgezupft

## **ZUBEREITUNG:**

- Frühlingszwiebel, Tomaten und Basilikum in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 6 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
- Avocado, Frischkäse, Tomatenmark, Paprika, Salz und Pfeffer zugeben und 10 Sek./Stufe 5 verrühren, abschmecken, umfüllen und zu Brot servieren.



KOCHEN MIT  
*Annemarie*

PAMPERED CHEF | THERMOMIX AND MORE

© kochen\_mit\_annemarie

**Annemarie Harner**

selbstständige Pampered Chef Direktorin

[www.kochenmitannemarie.at](http://www.kochenmitannemarie.at)

[kontakt@kochenmitannemarie.at](mailto:kontakt@kochenmitannemarie.at)