

Rezept

# Schnelle Pellkartoffeln mit Avocadodip

Ein Rezept von Schnelle Pellkartoffeln mit Avocadodip, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> mittelgroße Kartoffeln	Salz
<b>1</b> große Avocado	½ Zitrone
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>100 g</b> Sahne
Pfeffer	<b>2</b> Tomaten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garen. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Die Zitrone auspressen. Die Knoblauchzehe vom Strunk befreien und zur Avocado pressen.
2. Das Fruchtfleisch der Avocado mit dem Pürierstab oder im Blitzhacker mit Sahne, Zitronensaft, Knoblauch, Salz und Pfeffer pürieren.
3. Die Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen, klein würfeln und mit der Creme vermischen. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und mit dem Dip servieren.