

AVOCADO-AIOLI



Ob zum Grillen, mit frisch gebackenem Brot, Wraps oder leckerem Gemüse - unsere frische Avocado-Aioli ist der perfekte Begleiter für die verschiedensten Gerichte!



Schwierigkeitsgrad
Einfach



Arbeitszeit
10 Minuten



Anlass
Saucen



Zutaten für 1 Portion:

- 1 Avocado
- 3 EL biozentrale vegane Mayo ohne Zusatz von Ei
- 1 EL biozentrale Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

1. Das Fruchtfleisch der Avocado mit einer Gabel gleichmäßig zu einem Mus zerdrücken.
2. Knoblauchzehen in sehr feine Würfel schneiden oder pressen.
3. Knoblauch, Avocado, vegane Mayo und Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In einer kleinen Schale servieren und auf Wraps, mit gegrilltem Gemüse, Veggie Burgern oder leckeren Bratlingen genießen!

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!