



Avocados mit Knoblauch

Avocados, die gerade passend weich sind (sie geben dem Druck der Finger schon etwas nach, aber sind noch nicht zu weich) mit einem scharfen Löffel (z.B. Eis-Löffel) ausheben und die mundstückgroßen Teile in kleiner Schüssel sammeln.

Reichlich Knoblauch zerdrücken und darüber geben.

Ein Dressing aus gutem Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer bereiten und unterheben – mindestens eine Stunde ziehen lassen vor dem Servieren.