

# CREMIGER AVOCADO-DIP

## mit veganem Knusper-Bacon.

🕒 15 Min. 🍴 gering

Zubereitungszeit Aufwand

### Zutaten für: 4 Personen

2 Stück	reife Avocados
30 ml	Zitronensaft, frisch gepresst
1-2 TL	Naturgut Bio Agavendicksaft
100 ml	Food for Future Bio Mandeldrink
20 ml	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
1/2	rote Zwiebel
30 g	Food for Future Vegane Baconwürfel

### Zubereitung:

- 1 Avocados halbieren, entkernen und Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. Mit Zitronensaft, Agavendicksaft, Mandeldrink und Olivenöl im Standmixer oder in einem hohen Becher mit dem Pürierstab cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in ein Gefäß geben.
- 2 Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden. Bacon in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten. Dip mit Zwiebel- und Baconwürfeln bestreuen.