

Avocado-Limetten-Mayo mit Koriander



- 3 -

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einen luftdichten Glasbehälter füllen. Im Kühlschrank hält sich die Mayo bis zu 3 Tage.

Zutaten für 1 Glas

8 Esslöffel Mayonnaise
1 Avocado
1 Limette
1 Bund Koriander
1/2 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Pfeffer

Besonderes Zubehör

Food Processor, Hochleistungsmixer oder Pürierstab

Zu leckeren Süßkartoffel-Pommes, auf dem Veggie-Burger oder zur Quinoa-Bowl: Unsere Avocado-Limetten-Mayo mit Koriander verleiht deinen Gerichten das gewisse Etwas. Du magst es ein wenig pikanter? Dann füge noch ein bisschen rote oder gelbe Chili hinzu! Einfacher kannst du Mayonnaise nicht aufpeppen.

- 1 -

Avocado halbieren und entkernen. Saft der Limette auspressen und Koriander hacken. Alles zusammen in den Food Processor oder Hochleistungsmixer geben oder mit dem Pürierstab pürieren.

- 2 -

Mayonnaise hinzufügen und alle Zutaten auf höchster Stufe fein pürieren.