

Avocado-Feta-Dip mit Bresola Schinken

Zutaten:

1 Avocado, Feta-Käse, Bresola-Schinken California region phone , etwas Rucola, einige Radieschen, 1 Spritzer Zitronensaft, Olivenöl, Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung:

Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Avocadofleisch mit einem Esslöffel vorsichtig aus der Schale lösen und mit einer Gabel zu einer Creme verarbeiten. Unter die Creme den den Feta-Käse geben und ebenfalls klein drücken. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie die Farbe behalten. Mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Fertig! Anrichten mit dem Besaola-Schinken, dem Rucola einigen Radieschenscheiben und einigen Spritzern Olivenöl. Am besten passt da ein frisches Bauernbrot dazu.

Guten Appetit!