

KETTLE® Chips – schnelles Rezept für den perfekten Dip

Zutaten

- 300g Sauerrahm
- 2 reife Avocados
- 1 kleine Dose Mais
- 2 Tomaten
- 100 g fein geriebener Käse
- 1 Limette
- frischer Koriander
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Mais abtropfen lassen, in den Mixer geben und solange zerkleinern bis eine glatte und cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten fein würfeln und zur Seite stellen. Avocados entkernen, schälen, fein würfeln und zu den Tomaten hinzufügen. Sauerrahm mit Mais, Käse, Tomaten und Avocado vermengen. Die Schale der Limette abreiben und beiseite stellen. Die restliche Zitrone auspressen, zusammen mit dem Saft der geriebenen Schale unter den Dip mischen und nach Belieben abschmecken. Bis zum Gebrauch kaltstellen. Kurz vor dem Servieren noch mit fein gehacktem Koriander verfeinern. Genießen Sie das perfekte Dip mit KETTLE® Chips Ihrer Wahl.

Viel Spass!

