



Avocado-Knoblauch-Mayonnaise

Zubereitung

1. Für die Mayonnaise Eigelb, Senf, Zitronensaft verrühren. Langsam BONA Pflanzenöl unterrühren bis eine homogene Masse entsteht. Joghurt zugeben und gut verrühren.
2. Avocado halbieren und würfeln. Mayonnaise zugeben.
3. Zwiebel fein hacken. Kirschtomaten fein würfeln. Beides mit etwas Zitronensaft mit der Avocado-Mayonnaise verrühren. Mit BONA Geschmacksöl Knoblauch verfeinern.
4. Schwarzbrot-Scheiben mit BONA Geschmacksöl Knoblauch einstreichen. Auf dem Grill bzw. in einer Grillpfanne anrösten.
5. Mit Avocado-Knoblauch-Mayo bestreichen und genießen!

Tipp: Dieser Dip passt wunderbar zu weißem Fleisch (z.B. Huhn, Pute, etc.) vom Grill!

Zutaten

| |
|----------------------------------|
| 1 Eigelb |
| 1 EL Senf |
| Zitronensaft |
| BONA Pflanzenöl |
| 125 ml Joghurt |
| ½ Zwiebel |
| Kirschtomaten |
| 3 EL BONA Geschmacksöl Knoblauch |
| Schwarzbrot |