# Friseline zum “Dippen”

## Frischkäsesauce

1- Den Frischkäse mit 10 cl Flüssigsahne verrühren.
2- Kräftig schlagen, bis eine glatte Mischung ensteht.
3- Den fein geschnittenen Schnittlauch, Salz und Pfeffer hinzufügen.
4- Kühl stellen.

## Avocadosauce

1- Die Avocados in 2 Teilen längs aufschneiden, schälen und den Kern entfernen.
2- In grobe Stücke schneiden und mixen.
3- Den Saft einer halben Zitrone, Curry, 10 cl Flüssigsahne, Salz und Pfeffer hinzufügen.
4- Kühl stellen.

*4 personen*

- 3 Friseline
- 2 reife Avocados
- 150 g Frischkäse
- Saft einer ½ Zitrone
- 20 cl Flüssigsahne
- Etwas Currypulver
- Schnittlauch
- Salz und Pfeffer aus der Mühle