

# Friseline zum “Dippen”

## Frischkäsesauce

- 1- Den Frischkäse mit 10 cl Flüssigsahne verrühren.
- 2- Kräftig schlagen, bis eine glatte Mischung entsteht.
- 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