

## *Erbsen Guacamole*

### **Für 2 Portionen:**

- 125 Tiefkühl Erbsen
- 1 Knoblauchzehe, klein gehackt
- 5 Blätter frische Minze
- 1/2 Zitrone
- 2 EL Naturjoghurt
- 1 EL Olivenöl
- Prise Salz
- Prise Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Erbsen circa 6 Minuten kochen und abkühlen lassen.

In einem hohen Behälter alle Zutaten mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

*Guten Appetit!*