

Guacamole

Für 4 Personen
Dauer: ca. 20 min.

Zutaten

- 2 reife Avocados
- 1 kleine rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 kleine Tomaten
- 1 Limette
- Petersilie, Koriander
- Salz, Pfeffer, Chilipulver



Zubereitung

1. Avocados halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben
2. Alles mit einer Gabel gleichmässig cremig rühren
3. Den Saft der Limette dazugeben, damit sich die Avocado nicht verfärbt
4. Zwiebeln und Knoblauch so fein wie möglich hacken und unter das Avocadopüree geben
5. Die Tomate entkernen und würfeln, ebenfalls daruntermischen
6. Wenig Petersilie und Koriander hacken und zugeben
7. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken