

Guacamole (Avocado-Dip) (2P.)

1 Avocado

Saft ½ Limette

Salz

Weißer Pfeffer

1 kl. rote Zwiebel, sehr
fein gewürfelt

1 kl. Knoblauchzehe,

Koriander nach
Belieben

Chili nach Belieben

- 1) Avocado mit heißem Wasser gründlich waschen.
- 2) Avocado längs halbieren, die Hälfte gegeneinander drehen, damit sie sich trennen und dann von der einen Hälfte den Kern herausfummeln.
- 3) Mit einem EL das Fleisch aus den beiden Schalen kratzen.
- 4) Mit einem Stabmixer das Fruchtfleisch zerkleinern (aber auf gar keinen Fall zu einer saucen-ähnlichen Paste verarbeiten) und alle Zutaten unterheben.
- 5) In Anrichtringen auf je einen Teller setzen.
- 6) Dazu passt ein nicht so trockenes italienisches Landbrot.

Tipp: Wenn Du die Guacamole z.B. für eine Party vorbereitest, verpacke sie bis zum Servieren möglichst luftdicht, damit sie trotz des Limettensafts nicht braun wird.

