

Guacamole

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

- 2 reife Avocados**
- 2 kleine Tomaten**, entkernt,
in Würfeli
- 1 Zwiebel**, fein gehackt
- 1 roter Chili**, entkernt,
fein gehackt
- 1 EL Korianderblättchen**,
fein geschnitten
- 1 EL Öl**
- ½ TL Salz**

Avocados halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch herauslösen, mit einer Gabel fein zerdrücken. Tomaten, Zwiebel und Chili begeben, 1 EL Korianderblättchen und Öl zugeben, salzen. Möglichst rasch servieren.

Tipps: Den Avocadokern in die Guacamole legen, damit sich die Sauce nicht so schnell verfärbt.

Guacamole mit Limettensaft verfeinern.

