

Guacamole Rezept

- 2 reife Avocados
- 1 kleine Zwiebel
- 2 grüne Limes oder Zitronensaft
- 1 kleine Tomate
- grüne Chilischoten/Tabasco
- Mit Salz und Pfeffer würzen

Zubereitung:

Zwiebeln ganz fein hacken und mit Saft von Limes oder Zitronen bedecken. Avocados halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch herauslösen, mit einer Gabel fein zerdrücken. Tomaten schälen, fein hacken. Chilischote (ohne Kerne) fein hacken oder Tabasco begeben. Alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, je nach Geschmack mit Koriander, Oreganopulver verfeinern.

Tipp: Damit sich die Guacamole nicht braun verfärbt, Avocado-Stein in die Guacamole legen. Vor dem Servieren den Stein entfernen.