

Guacamole

Mexico (für 4 Personen)

Zutaten:

- 2 reife Avocados
- 1 kleine reife Tomate (oder eine Hand voll Cherrytomaten)
- 1 Limette
- ½ (rote) Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise Chilipulver (z.B. Piment d'Espelette)
- eine Hand voll frischer Koriander
- Salz
- Pfeffer

Vorbereitung:

- Die Avocados längs halbieren und den grossen Stein entfernen.
- Das Fruchtfleisch mit einem Löffel ausschaben und in eine Schale geben.
- Zwiebel, Tomate und Koriander sehr klein schneiden.

Zubereitung:

- Die Limette auf dem Avocado-Fleisch ausdrücken.
- Ebenso den Knoblauch auspressen.
- Zwiebel, Tomate und Koriander zugeben. Ebenso Chilipulver, je nach Schärfewunsch.
- Jetzt mit einer Gabel alles gut mischen und fein zerdrücken, bis ein cremiges Mus entsteht.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

- Optional wird häufig noch eine Prise Kreuzkümmel zugemischt.
- Typisch als Dip-Sauce zu Tacos, Nachos, Burritos etc.
- Sie Sauce gibt's auch fertig im Supermarkt. Durch die Haltbarkeitszusatzstoffe ist sie aber nie so angenehm wie selbst gemachte.

