

Guacamole

REGION: ALLE REGIONEN ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

1 Tomate, entkernt und gehackt (nach Belieben)
½ rote Zwiebel, fein gehackt
1 Serrano-Chili, fein gehackt
Saft von 1 Limette
2 EL fein gehackter Koriander
2 Avocados, gewürfelt
1 EL Olivenöl (nach Belieben)
Meersalz
Tortilla-Chips (zum Servieren)

- Tomate (nach Belieben), Zwiebel, Chilischote, Limettensaft und Koriander in einer Schüssel gut vermengen und mit Salz abschmecken. Avocadofleisch vorsichtig unterheben und nachwürzen, falls nötig.
- Das Olivenöl, falls verwendet, zugießen und verrühren.
- Mit Tortillachips servieren.



Hinweis: Guacamole wird am besten wenige Minuten vor dem Servieren zubereitet, da sie sich sonst verfärbt. Statt die Tomate gehackt zuzugeben, kann sie auch in Spalten angerichtet werden.

