

Guacamole

Guacamole

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Menu: [21.08.2024](#)

Creation: [Marco Gugolz](#)

Zutaten:

- 2 reife Avocados
- 1 kleine Tomate, fein gewürfelt
- 1/2 kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Saft von 1 Limette
- 1-2 EL frischer Koriander, gehackt (optional)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Avocados vorbereiten:

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Das Avocado-Fruchtfleisch in eine Schüssel geben.

2. Avocados zerdrücken:

Mit einer Gabel das Avocado-Fruchtfleisch grob zerdrücken. Es sollte noch etwas Textur haben und nicht völlig glatt sein.

3. Zutaten hinzufügen:

Tomatenwürfel ganz klein schneiden (ohne Haut) Zwiebel, Knoblauch und Koriander (falls verwendet) zu den Avocados geben.

4. Würzen

Den Limettensaft in die Mischung geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecke und etwas Paprika dazu geben

5. Vermischen:

Alles gut vermengen, bis die Zutaten gleichmäßig verteilt sind.

6. Servieren:

Die Guacamole zeitnah servieren, um zu verhindern, dass sie braun wird. Sie passt hervorragend zu Tortilla-Chips, als Brotaufstrich oder als Beilage zu verschiedenen Gerichten.