

GUACAMOLE



Für 2-4 Snackportionen:

1 reife Avocado

1/2 Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

Saft von 1/2 Zitrone

Chilischote nach Geschmack

1 Tomate

2 EL Koriander/Petersilie, frisch + gehackt

Salz/Pfeffer

Die Avocado halbieren, vom Kern lösen und aus der Schale befreien. Mit einer Gabel zerdrücken. Die halbe Zitrone auspressen und den Saft sofort zur Avocado geben, damit diese sich nicht braun verfärbt.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauchzehe schälen und pressen. Chilischote (*ich hatte grüne*) je nach Schärfedürfnis fein hacken und ebenfalls hinzufügen. Koriander (*falls nicht zur Hand, geht auch Petersilie*) waschen und fein schneiden.

Die Tomate halbieren und die Kerne mit der Flüssigkeit mit Hilfe eines Teelöffels entfernen. Das Fruchtfleisch würfeln und zur Guacamole hinzufügen.

Alles zu einer cremigen Masse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer einen Blender/Mixer hat, der kann auch alle Zutaten (bis auf Koriander/Petersilie, Chili und Tomatenwürfel) dort hineingeben und cremig zerkleinern. Gehackte frische Kräuter, Chili und Tomatenwürfelchen zuletzt untermengen.

Tipp: Dazu passt eine Tüte Nachos aus dem Supermarkt oder allgemein mexikanisches Essen.