

Guacamole

Fruchtig, feurig, zitronig: Der berühmte Avocado-Dip aus Mexiko adelt im Nu alle Tüten-Nachos.



Foodphotograph Eising

Zutaten

- 1 reife, schnittfeste Tomate
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 frische grüne Chilischoten
- 2 reife Avocados
- 3 EL Limettensaft
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL gehacktes Koriandergrün
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Tomate waschen, Stielansatz entfernen, Tomate klein würfeln. Frühlingszwiebel waschen, putzen und den weißen Teil fein hacken. Chilis waschen, putzen, entkernen und ganz klein würfeln.
2. Avocados schälen, halbieren und entkernen, das Fruchtfleisch mit Limettensaft beträufeln und mit einer Gabel fein zerdrücken. Gleich mit Tomatenwürfeln, Frühlingszwiebel und Chilis vermischen, Knoblauch schälen, dazupressen und mit Koriandergrün, Salz und Pfeffer unterrühren. Sofort servieren, sonst wird der Avocado-Dip bräunlich.