

Guacamole

Guacamole ist definitiv der Alleskönner unter den Dips. Ob in Kombination mit unseren leckeren Chips, als Topping auf allerlei Bowls oder in einem leckeren Burrito – Guacamole geht immer!

Mit einer Zubereitungszeit von 10 min ist dieser leckere Dip im Nu fertig und auch viel einfacher zubereitet als man denkt!

Zutaten:

1 reife Avocado
Saft von einer halben
Limette
1/2 rote Zwiebel
ein paar Cherrytomaten
Etwas Koriander (kann auch weggelassen
werden)
Salz, Pfeffer, Chillipulver
Schwarzer Sesam zur Dekoration



Zubereitung:

1. Als erstes wird die Avocado entkernt, dabei gut aufpassen! Die Avocado kann dann in eine Schüssel gegeben werden. Hier ruhig eine etwas größere Schüssel nehmen, da die Avocado im Folgenden noch zerdrückt werden muss.
2. Danach den Saft einer halben Limette auspressen, das geht besonders gut, wenn man Limette in kleine Wedges schneidet.
3. Den Saft in die Schüssel geben und die Avocado mit einer Gabel zu einer einheitlichen Masse zerdrücken, falls ihr eine größere Menge Guacamole macht, eignet sich auch ein Kartoffelstampfer super.
4. Nun können die Zwiebeln und Tomaten klein gewürfelt werden, und der Koriander fein gehackt werden. Wir haben Cherrytomaten und rote Zwiebeln genommen, aber das Rezept funktioniert auch mit normalen Fleischtomaten und weißen Zwiebeln. Falls ihr keinen Koriander mögt, könnt ihr den einfach weglassen. Diejenigen, die es schärfer mögen, können auch noch etwas Jalapeño verwenden.
5. Nun alles unter die Avocadocreme geben.
6. Jetzt geht es ans Abschmecken! Dafür etwas Salz und Pfeffer verwenden, wir haben zusätzlich noch etwas Chillipulver benutzt. Falls es euch noch etwas Säure fehlt, könnt ihr noch ein wenig Limettensaft hinzugeben.
7. Und schon ist die Guacamole fertig!