



walch

KÜCHENKÜNSTLER
EVENTS CATERING CONSULTING

Bio Zertifiziert 2012: DE-ÖKO 006



GUACAMOLE (Avocado-Creme)

Zutaten für 4 Portionen:

2 Avocados

2 reife Tomate(n), sehr fein gewürfelt

½ Limette

1 Knoblauchzehe, durchgepresst oder sehr fein gehackt

1 grüne oder rote Chili

1 Zwiebel

Gewürze zum Abschmecken:

Salz und Pfeffer

Tabascosauce

frischer Koriander

Zubereitung:

Zunächst werden die Avocados halbiert, und die Kerne entfernt. Mit einem Löffel wird das Fruchtfleisch herausgelöst und in feine Würfel geschnitten. Tomaten und Zwiebel ebenfalls fein würfeln. Jeweils von den Avocado-, Zwiebel- und Tomatenwürfeln eine Handvoll zur Seite legen. Die restlichen Avocado-, Zwiebel- und Tomatenwürfel zusammen mit dem Knoblauch, Chili und Limette in einen Mixer geben und cremig pürieren. Die zurückbehaltenen Gemüse-Würfelchen untermengen. Zuletzt nach Wunsch mit Gewürzen abschmecken.

Guacamole wird als Brotaufstrich, zu Tortilla-Chips oder als Beilage zu Fleisch gegessen.