

Guacamole bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 reife Avocados, 0,5 rote Chilischote, 1 unbehandelte Limone, 0,5 Teelöffel Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Die Zubereitung:

Das Fruchtfleisch der reifen Avocados in eine Schüssel geben, die rote Chilischote entkernen, in dünne Streifen schneiden und zur Avocado geben, mit Salz, frischgemahlenem Pfeffer und dem Saft der Limone mit einem Pürierstab mixen. Nach Belieben kann auch noch eine entkernte, kleingewürfelte Tomate dazugegeben werden. Paßt sehr gut zu ungewürzten Tortillachips und gehört unbedingt zu Chili con Carne. Guten Appetit!