



Guacamole

4 Portionen

2 reife Avocados
1 rote Zwiebel
1 Chilischote
1 Limette
1 Bund Koriander
Salz

Avocados halbieren, Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale kratzen
Zwiebel pellen und sehr fein würfeln
Peperoni mit Kernen sehr fein hacken
Limette halbieren, 1 Hälfte auspressen
von 4 Korianderzweigen die Blättchen abzupfen und fein hacken

Alle Zutaten in ein schmales, hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und ggf. getrocknetem Chili oder Cayennepfeffer abschmecken.

Als Dip zu Tortillachips, Tacos oder auf Baguette