

Soßen und Dips

Mexikanische Guacamole ... köstlicher Avocado - Dip



Rezept und Zubereitung für 4 Personen

-
- 2 sehr reife Avocados (Sorte Hass)
 - 1 kleine rote Zwiebel
 - 1 mittelgroße Limette
 - 3 Knoblauchzehen (auch gerne mehr)
 - 1 große Strauchtomate
 - 1 kleine rote Chilischote
 - Einige Stängel frischer Koriander oder Petersilie
 - Salz
 - schwarzer Pfeffer
 - rotes Chilipulver (Menge nach Geschmack)

-
1. Die Avocados halbieren und den Stein entfernen, dann das Fruchtfleisch mit einem Löffel entnehmen und in eine Schüssel geben.

2. Das Fruchtfleisch sofort mit dem Limettensaft beträufeln, damit es nicht braun wird und mit einer Gabel zerdrücken, aber nicht zu fein werden lassen (kein Mus)
3. Die Zwiebel schälen und in Würfelchen schneiden und zur Avocado geben
4. Die Knoblauchzehen schälen und ganz fein hacken. Ebenfalls zur Avocado geben
5. Den Stiel der Chilischote entfernen und die Chili in feine Ringe schneiden. Wer mag, entfernt vorher die Kerne, dann ist die Guacamole weniger scharf
6. Die Tomaten vierteln und das Innere entfernen. Das Fruchtfleisch dann in Würfel schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben
7. Jetzt alles vorsichtig vermischen und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken
8. Den frischen Koriander oder die frische Petersilie mit Stielen fein hacken, zur Guacamole geben und vorsichtig unterheben
9. Den fertigen Dip in eine Servierschale füllen und mit einigen frischen Kräuterblättchen garnieren

♥ Viel Spaß beim nachmachen und Guten Appetit ♥