

GUACAMOLE

GUACAMOLE

Diese Guacamole ist schnell zubereitet und schmeckt einfach super lecker! Je nach dem wie schnell man arbeitet ist sie in 5-10 Minuten fertig.



Zutaten für eine kleine Schüssel (als Dip für ca. 4 Personen):

1 reife Avocado

4 Tomaten

1 kleines Bund Koriander oder Petersilie

2 EL Limettensaft

1 kleine rote Chili

2 Frühlingszwiebeln

Pfeffer & Salz

falls zur Hand noch etwas Tomate als Deko zum Anrichten

Zubereitung:

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das cremige Innere mit dem Löffel aus der Schale lösen. Etwas zerteilen und in den Becher für den Stabmixer oder die Küchenmaschine geben.

2 Tomaten grob zerteilen (vierteln oder achteln) und ebenfalls dazugeben. Je nach Geschmack den Koriander oder die Petersilie samt Stängel und die grob zerkleinerten Frühlingszwiebeln hinzufügen. Die Chili entkernen (sonst wird der Dip sehr scharf) in feine Ringe schneiden und auch noch mit in den Becher / Mixer werfen.

Mit dem Stabmixer alles ordentlich durchpürieren bis eine feine Crème entsteht. Wichtig ist, dass die Chiliringe nicht mehr zu sehen sind! Die Crème jetzt mit Limettensaft, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und Salz (oder auch Fleur de sel) abschmecken.

Die 2 verbliebenen Tomaten vierteln und das „wässrige“ Innere entfernen. Den festen, „fleischigen“ Anteil in kleine Stücke schneiden und unter die Crème heben um wieder einen leichten Biss zu bekommen. Nochmal abschmecken und, wenn zur Hand, mit einer Cocktailtomate oder etwas Koriander / Petersilie dekorieren.

Schon ist eine super leckere Guacamole gezaubert!





©katha-kocht.de



©katha-kocht.de