

Guacamole

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Ruhezeit: keine

Grundmenge: ca. 80g

Mengenplanung: 2 Personen

Zutaten:

- 1/2 Avocado, reif
- 1 EL Schmand
- 2 Cherrytomaten
- 1 Knoblauchzehe, klein
- 1 TL Olivenöl
- ca. 1 TL Guacamole-Würzmischung
- ca. 1/2 TL Limettensaft



Zubereitung:

1. Avocadofleisch aus der Schale lösen und mit einer Gabel zerdrücken
2. Tomaten klein würfeln. Knoblauchzehe schälen und durchpressen
3. Schmand, Tomate, Olivenöl und Knoblauch zur Avocado geben und gut durchmischen
4. mit Würzmischung und Limettensaft abschmecken