# Avocadocreme I
# Guacamole

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen

3 Avocado
1 Zwiebel(n)
3 Chilischote(n)
1 Zitrone(n) ausgepresst
3 EL Olivenöl
Für die Garnitur
2 Tomate(n)
1 Zweig(e) Koriander

## Vorbereitung

Die Tomaten in Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Chilischoten fein hacken und in dem Zitronensaft etwa 5 Minuten ziehen lassen. Die Avocados schälen, entkernen und zerdrücken. Die Tomaten für die Garnitur in Spalten schneiden, den Koriander waschen, abtupfen, die Blätter abzupfen.

## Zubereitung

Die zerdrückten Avocados mit den übrigen Zutaten zu einer Paste verarbeiten und garnieren.

© 2024 coquina.de