Avocadocreme II
Guacamole

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
1 Chili de Arbol
2 Zehen(n) Knoblauch
3 Avocado
1 Tomate(n)
1 Zwiebel(n) weiß
1 Zweig(e) Koriander
1 Prise Salz

Vorbereitung
Die Chilis entkernen und zerkleinern, in einem Mörser mit dem Knoblauch und 1 bis 2 EL Wasser zerstoßen. 5 bis 10 Minuten ziehen lassen. Die Tomate entkernen und hacken und die Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Koriander waschen, abtupfen und hacken.

Zubereitung
Die Avocados mit einem Kartoffelstampfer pürieren. Chili, Knoblauch, Zwiebel und Tomate unter die pürierten Avocados mischen und evt. salzen.

© 2024 coquina.de