

Avocadocreme

Guacamole



Zutaten für vier Personen:

1 reife Avocado

1 Knoblauchzehe

1 kleine getrocknete Chilischote

1/2 Zitrone

Zusätzlich gibt es optional:

Nachos

Corona (mexikanisches Bier)

Limonen

1. Chilischote längs aufschneiden, Kerne sorgfältig entfernen. Dann sehr fein hacken.

2. Knoblauchzehe abziehen, halbieren, Keim entfernen und pressen.

3. Gehackte Chilischote und gepresste Knoblauchzehe mit 1 TL Wasser in einem Mörser vermengen, ziehen lassen. Eventuell einige Tropfen gewürztes Chili-Öl statt des Wassers nehmen.

4. Avocado schälen, halbieren, mit Kartoffelstampfer oder Gabel zerdrücken, Gewürze untermischen, im Mörser anrichten. Mit Zitrone

beträufeln, damit die Farbe erhalten bleibt.

Hinweise:

Dazu Nachos und Corona reichen. Limonen für Corona nicht vergessen. Echte Corona Fans stecken die Limetten-Achtel in die Corona-Flasche und trinken aus der Flasche.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Vorspeisen, Partygerichte, zum Bier, Dip, vegetarisch, mexikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 07.01.2024