

Rezept

Guacamole mit Jalapeños

Ein Rezept von Guacamole mit Jalapeños, am 18.04.2024

Zutaten

- | | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 2 Schalotten | 2 kleine feste Tomaten |
| 2 Jalapeño-Chilischoten | ½ Bund Petersilie |
| 2 reife Avocados | 4 EL frisch gepresster Limettensaft |
| Salz | Pfeffer |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Schalotten schälen und fein würfeln. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, vierteln, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Chilischoten entkernen und sehr fein würfeln. Petersilie waschen, trockenschütteln, abzapfen und hacken.
2. Avocados längs halbieren, Stein herauslösen. Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und sofort mit Limettensaft beträufeln, mit einer Gabel gut zerdrücken. Übrige Zutaten unter das Avocadopüree mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Tortilla-Chips, zu kaltem Geflügel, gegrilltem Fisch oder knackigem Gemüse servieren.