

Rezept

Klassische mexikanische Guacamole

Ein Rezept von Klassische mexikanische Guacamole, am 31.03.2023

Zutaten

- | | | | |
|---|--|------------------|-------------------------|
| 1 | vollreife Avocado (am besten die Sorte "Hass") | 1 | Limette |
| 1 | Tomate | 1 | kleine rote Chilischote |
| 1 | kleine (frische) Knoblauchzehe | 1 kleines Bündel | Koriander |
| | Salz | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für etwa 200 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und beiseitelegen (nicht wegwerfen). Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus den Schalenhälften schaben und in eine Schüssel geben.

2. Den Saft der Limette auspressen und die Hälfte davon zur Avocado geben. Das Fruchtfleisch mit einer Gabel grob zermusen, den Avocadokern hineindrücken (so verfärbt sich das Fleisch nicht).

3. Die Tomate und Chilischote waschen, vom Stielansatz befreien und fein würfeln.

4. Knoblauchzehe schälen und ebenfalls fein hacken.

5. Das Koriandergrün abbrausen und trocken schütteln. Blättchen von den Stängeln zupfen.

6. Tomate, Chili und Knoblauch unter die Avocadomasse rühren. Die Guacamole mit Salz und dem übrigen Limettensaft abschmecken.

7. Mit Koriander garnieren und servieren.