

Rezept

Papadams mit Guacamole und Tomatensalsa

Ein Rezept von Papadams mit Guacamole und Tomatensalsa, am 29.03.2023

Zutaten

400 ml Pflanzenöl zum Frittieren (z. B. Sonnenblumenöl)	10 Papadams (indische Fladen aus Linsenmehl, Asialaden)
1 Bio-Zitrone	5 Avocados
8 EL gutes Olivenöl	Salz
1 rote Zwiebel	1 rote Chilischote
6 Strauchtomaten	1 Bund Koriandergrün
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 60 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Öl zum Frittieren in einem breiten Topf erhitzen (es ist heiß, wenn an einem Holzlöffel, den man hinein hält, kleine Bläschen aufsteigen). Papadams darin nacheinander goldbraun ausbacken, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Avocados halbieren, Steine entfernen. Fruchtfleisch herauslösen und in eine Schüssel geben. Mit Zitronenschale und -saft, 5 EL Olivenöl und Salz fein pürieren, nochmals salzen und pfeffern. Guacamole direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie bedecken und kühl stellen.
3. Zwiebel schälen und fein würfeln. Chilischote längs aufschneiden, entkernen, waschen und hacken. Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien und klein würfeln. Koriandergrün waschen und trocken schleudern, Blättchen und Stiele hacken. Zwiebel, Chilischote, Tomaten, Koriander und 3 EL Olivenöl mischen. Salsa salzen und pfeffern.
4. Papadams in grobe Stücke brechen, je 1 Klecks Guacamole und 1 EL Salsa daraufgeben. Sofort servieren. Wer möchte, kann Guacamole und Salsa getrennt in Schälchen zu den Papadams servieren.