



**NOSER
INOX** 

GUACAMOLE

Zutaten (für 4 Personen)

1 reife Avocado	optional:
1 kleine Limette	Koriander
1 kleine rote Zwiebel	1 EL Joghurt nature
1-2 Knoblauchzehen	
Salz	
Pfeffer	
Chiliflocken	

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in eine Schüssel geben.
2. Limette halbieren, den Saft auspressen und beiseitestellen.
3. Avocado halbieren und den Kern entfernen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale kratzen und zu den Zwiebeln und dem Knoblauch in die Schüssel geben.
4. Den Limettensaft über das Fruchtfleisch giessen und mit einer Gabel die Avocado zerdrücken, bis eine cremige Masse entsteht.
5. Guacamole mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.
6. Wer mag, kann noch fein geschnittene Korianderblätter und/oder Joghurt unter die Guacamole mischen.

Tipp

Wer die Guacamole lieber sehr cremig mag, kann alle Zutaten in einen Mixbecher geben und mit dem Bamix (Pürierstab) fein pürieren.