

Guacamole

Ihr braucht:

- 2 reife Avocados
- 1 Tomate
- 1/2 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Saft einer Limette
- Salz und Pfeffer

So geht's:

Avocados halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch von der Schale lösen und anschließend klein hacken. Tomaten halbieren und die Samen entfernen. Anschließend genau wie die rote Zwiebel fein würfeln.

Alles in eine Schüssel geben und die Knoblauchzehe darüber pressen. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen.

Anschließend Schluck für Schluck den Limettensaft hinzufügen, unterrühren und nach Belieben abschmecken.

