

Guacamole

Zutaten

3 Avocados

½ Saft eine Limette
1 Bund
Korianderblätter

Prise Meersalz
Prise gemahlener weißer
Pfeffer
1 Tomate
1 kleine Chilischote

Zubereitung

Die Avocado (z.B. Sorte Hass) längsherum bis zum Stein einschneiden, die untere und obere Hälfte gegeneinander drehen und entsteinen. Das Fruchtfleisch in eine kleine Schüssel geben und mit dem Limettensaft beträufeln.
Den Koriander waschen, trockentupfen, Blätter entfernen und sehr fein hacken (falls kein Koriander vorhanden ist, andere Kräuter einsetzen).
Koriander, Salz, und Pfeffer zugeben und alles gut vermengen.

Tomate in kleine Würfel schneiden und die kleingeschnittene entkernte Chilischote dazugeben.
Alles mit dem Pürierstab fein pürieren.