

Guacamole-Dip

Für 4 Personen

2 reife Avocados 4 mittelgroße Tomaten 1 Zitrone
2 Knoblauchzehen 2 EL Schmand Salz, Pfeffer

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen.

Mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen und in einen hohen Becher geben.

Die Tomaten blanchieren, enthäuten, das Tomaten-Innere entfernen und zum Fruchtfleisch hinzufügen.

Den Saft der Zitrone, den fein geschnittenen Knoblauch und den Schmand dazugeben; alles gut pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auch andere Zutaten, wie z. B. eine rote Zwiebel und frischer Koriander sind empfehlenswert.

NN am 10. Oktober 2016