

GUACAMOLE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 1 Avocado
- 2 Schalotten
- Saft v. 1 Limette
- 1 geh. EL Joghurt
- 1/2-1 Chilischote (je nach gewünschter Schärfe)
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Schalotten schälen und fein hacken. Chili entkernen und sehr fein schneiden. Avocado schälen, halbieren, den Kern herausnehmen und in Stücke schneiden. Avocadostücke, geschnittene Schalotten, Limettensaft, Joghurt und die fein geschnittene Chilischote mit einer Küchenmaschine pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.