Original Guacamole selber machen

Zutaten für 1 kleine Schüssel

- 2 Avocados
- 1 Tomate (groß)
- 1 Limette
- ½ rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ein paar Korianderblätter
- Salz
- Pfeffer

optional

- 1 Chilischote (Jalapeno)
- Prise Kreuzkümmel

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitung

1. Schneide die Avocado in der Mitte durch, entferne den Kern und löse mit einem Löffel das Fruchtfleisch. Gib es auf einen tiefen Teller und zerdrücke es. Presse zügig den Limettensaft hinzu und vermische beides.
2. Wasche die Tomate, entferne die Kerne und schneide sie in sehr kleine Würfel. Schäle die Zwiebel und würfel sie ebenfalls klein. Hacke den Koriander. Mische alles unter die zerdrückte Avocado und presse den Knoblauch dazu.
3. Schmecke die Guacamole mit Salz und Pfeffer ab. Gut passt auch etwas Kreuzkümmel dazu. Magst du es würzig, dann entkerne die Jalapeno Chili Schote, schneide sie klein und mische sie unter.
4. Stelle den Avocado-Dip bis zum Verzehr kalt.

Zur Haltbarkeit
Guacamole hält sich **im Kühlschrank** für **2 Tage**. Du solltest sie in eine kleine Tupperdose füllen oder mit Klarsichtfolie abdecken. Leider oxidieren Avocados schnell, dabei wird ihr Fruchtfleisch braun. Du kannst das verhindern, indem du sie zügig nach dem Öffnen mit Limettensaft oder alternativ Zitrone mischst. Helfen soll es auch, den Avocado Kern auf den Dio zu legen. Du kannst Guacamole einfrieren und **4 Wochen in der Kühltruhe** aufbewahren. Ich bereite den Avocado-Dip aber am allerliebsten immer frisch zu. Er ist mit diesem Rezept ja

schnell und einfach zubereitet.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.