# Guacamole

Scharf, frisch und köstlich: Rezept für Guacamole mit Avocado, Chili, Honig und anderen raffinierten Zutaten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stk. | Ingwer |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 5 EL | Orangensaft |
| 4 EL | Honig |
| 2 EL | Öl |
| 3 EL | Ketchup |
| 2 TL | Worcestershiresauce |
| 5 EL | Sojasauce |
| 2 Stk. | Avocados |
| 2 TL | Zitronensaft |
| 1 Stk. | Chilischote |
| 100 g | Joghurt |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Zucker |

## Zubereitung

1. Für die **Guacamole** zuerst die Knoblauchzehe, die Zwiebel und den Ingwer schälen und grob hacken. Die Avocados mit einem scharfen Messer halbieren und den Kern auslösen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch auskratzen und nicht zu klein schneiden, sofort mit Zitronensaft

beträufeln.

2. Knoblauch, Ingwer, Zwiebel, restlichen Zitronensaft, Avocado-Fruchtfleisch, Orangensaft, Honig, Öl, Ketchup, Worcestersauce und Sojasauce mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren.

3. Die Chili waschen, der Länge nach einschneiden, Kerne entfernen und fein hacken. In den Dip einrühren. Anschließend das Joghurt unterziehen. Abschmecken mit Pfeffer, Salz und ein wenig Zucker.

## Tipp

Die Guacamole ist ein perfekter Dip für gegrilltes, würziges Fleisch.