Ensalada Mexicana

Die Ensalada Mexicana ist ein leckeres und preiswertes Gericht aus der mexikanischen Küche. Das Rezept hierfür ist denkbar einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

2 Stk.	Avocados
1 Stk.	Chili
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Koriander
1 Schuss	Olivenöl
1 Stk.	Limette (den Saft davon)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Ensalada Mexicana zuerst die Avocados schälen, Stein entfernen und in kleine Stückchen schneiden. Limette auspressen und mit dem Saft die Avocados beträufeln.

2. Chili waschen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Koriander waschen, trockenschwenken und klein schneiden.

3. Avocados mit Chili, Zwiebeln, Koriander und Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Cocktailgläsern oder auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp

Zur Ensalada Mexicana frische Tacos und einen leichten Weißwein servieren.