Mexikanische Guacamole

Die Mexikanische Guacamole schmeckt köstlich zu gegrilltem Fleisch und Fisch. Natürlich passt das mexikanische Rezept auch hervorragend zu Tortillas.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

3 Stk.	Avocados
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Chili (Jalapeno)
1 Stk.	Tomate
1 Prise	Salz
1 Schuss	Limettensaft

Zubereitung

1. Für die Mexikanische Guacamole als erstes die Avocados schälen, halbieren und entsteinen. Das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel pürieren.

2. Tomate waschen, Stielansatz entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken. Jalapeno in feine Ringe schneiden. Alles unter das Avocadopüree rühren. Limetten- oder Zitronensaft und eine Prise Salz zufügen und nochmals durchrühren.

Tipp

Damit die Mexikanische Guacamole richtig gut gelingt, braucht man vollreife Avocados. Am besten schon einige Tage vor der Zubereitung kaufen, dann können sie noch nachreifen.