

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

SIMPLE GUACAMOLE

Zutaten:

1 Stk.	Avocado, essreif
etwas	Salz, Pfeffer
1 Stk.	Limette, Abrieb und Saft
1 Stk.	Chili (oder Chiliflocken)
einige	Spritzer Tabasco
einige	Cherry Tomaten
1 Stk.	Zwiebel Rot oder Weiss, fein gehackt
3-5 EL	Sauerrahm / Creme Fraiche

ZUBEREITUNG:

Die Avocado aushöhlen und mit der Gabel zerdrücken. Mit Limettenschale und Saft verrühren – Creme Fraiche beifügen und würzen.

Die Zwiebel fein hacken, die Cherry Tomaten fein würfeln und unterheben. Mit Tabasco und/oder frischer Chili abschmecken.

Mit Chips oder gebackenen Tortilla Fladen servieren. En guete☺.