

# Guacamole

(für 4 Personen)



2 reife Avocados

längs halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. In einer Schüssel mit der Gabel fein zerdrücken.

1 EL Limettensaft  
2 kleine Tomaten

dazu geben  
aushöhlen, den Rand in kleine Würfel schneiden, beifügen.

1 kleine Zwiebel

sehr fein schneiden, dazugeben.

etwas Koriander

fein hacken und darunter mischen.

Salz, Pfeffer

würzen.



Damit die Guacamole nicht braun wird, den Kern wieder beifügen und luftdicht zudecken.

## **¡ACHTUNG!**

*Da die Avocado im Anbau*

*Sehr viel Wasser benötigt, das in den traditionellen Anbauländern sowieso schon knapp ist, sollte man Avocados gut überlegt einkaufen.*

