

Guacamole

Zutaten:

1 unbehandelte Limette
1 Knoblauchzehe
1 reife Avocado
2 Chilischoten
Salz
Pfeffer
1 Frühlingszwiebel
150 g Frischkäse
1 Tomate

Zubereitung:

Knoblauch schälen und fein würfeln. Limette waschen und Schale abreiben, den Saft auspressen.

Frischkäse mit Knoblauch und Limettensaft vermischen. Avocado halbieren, entsteinen und Fruchtfleisch herauslösen. Mit dem Frischkäse, 3 EL Limettensaft, Salz und Pfeffer cremig verrühren.

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Tomate putzen, entkernen und würfeln. s
Alles zusammen gut mischen.

Guten Appetit!