

Guacamole

Zutaten:

2 Avocado, 1 Peperoni, 1 Limette, klein geschnittene Tomatenstücke, Zwiebel, Knoblauch (nach Geschmack), Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Avocados längs halbieren und die Kerne entfernen. Anschließend das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Mit dem Saft einer halben Limette beträufeln und vermischen. Im Anschluss die klein geschnittenen Tomatenstücke (nur das Fruchtfleisch), die klein geschnittene Peperoni (ohne Kerne), die Zwiebel und den geriebenen Knoblauch untermengen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!