

Weltbeste Guacamole

Ich mache nicht oft Guacamole und ich esse auch nicht oft Tortilla-Chips. Wie du, als geneigter Leser ja vielleicht weißt, bin ich eher „eine Süße“ als dass ich auf herzhaftere Dinge stehe. Daher macht mir gelegentlicher Konsum von derartigem Essen auch keine Probleme. Chips esse ich vielleicht 5 Mal im Jahr, wenn es hochkommt. Aber um die Chips soll es hier auch gar nicht gehen, sondern um die Guacamole. Guacamole Rezepte gibt es wie Sand am Meer, aber keines davon kommt, wie ich finde, an dieses ran. Es ist simpel aber auch genial.



Zutaten:

2 reife Avocados
½ Zwiebel
Saft ½ Zitrone
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer nach Geschmack

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben
2. Mit dem Standmixer pürieren
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Schmeckt nicht nur zu Tortillachips sondern auch als Brotaufstrich, als Dipp, als Sauce, als Dressing....Eigentlich zu allem!...Außer vielleicht zu Schokolade! 😊