

Guacamole

Kann es eine mexikanische Woche ohne Guacamole geben? Von mir aus gern, denn ich mag Avocados überhaupt nicht. Markus hingegen liebt sie und so habe ich eine Schüssel voll für ihn zubereitet, die er dann mit Taco-Chips gegessen hat.

Folgende Zutaten habe ich verwendet:

- 2 weiche Avocados
- 1 Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Zwiebel
- Saft einer Limette
- Chilipulver, Salz, Pfeffer



Die Knoblauchzehe habe ich auf einer feinen Reibe zerrieben, die Zwiebel in feine Würfelchen geschnitten.



Die Avocados habe ich halbiert, in die Schüssel gegeben und mit einer Gabel zerdrückt. Sie waren beide schon schön weich, da ging das gut. Die Tomate habe ich in Würfel geschnitten.



Auch die Tomate hebe ich noch mit unter die Avocados und würze sie mit Salz, Pfeffer, Chili und dem Limettensaft. Abschmecken kann ich es hier nicht nennen, denn um nichts in der Welt würde ich das probieren wollen ;-)



Aber Markus schmeckt es offensichtlich sehr gut, denn obwohl er zum Abendessen zwei Teller Suppe verputzt hat, ist die Schüssel nach kurzer Zeit ratzeputz leergefuttert.