Guacamole (Avocado-Aufstrich)

ZUTATEN

2 Avocados

1 Knoblauchzehe

Saft einer Zitrone, Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Etwas Sauerrahm, eventuell würfelig geschnittene Tomate.

ZUBEREITUNG

Avocado halbieren, Kern entfernen; Fruchtfleisch mit einem scharfen kleinen Löffel aus der Schale schaben und in einem Suppenteller mit einer kleinen Gabel gut zerdrücken, bis die Masse geschmeidig ist.

Sofort mit Zitronensaft übergießen (Farbe!) und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver pikant abschmecken.

Knoblauchzehe zerdrücken, mit Sauerrahm vermischen und dazugeben; eventuell Tomatenwürfel zufügen.

© 8-Guacamole.docx