

Traditionelle Guacamole selbstgemacht

Zutaten (4 Personen):

- 1 mittelgrosse Tomate –
entkernt und klein gewürfelt
- ½ rote Zwiebel – gehackt
- ½ Knoblauch – gepresst
- 1 Serrano-Chili –
entkernt und fein gehackt
- 1 Limette (Saft)
- 3 EL Koriander-Blätter – gehackt
- 2 Avocados – geschält und zerdrückt
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Tortilla-Chips



Zubereitung:

Alle Zutaten gut mischen und die Guacamole mit Tortilla-Chips servieren.
