

Guacamole, Mexikanische Avocadosauce



- **Küche:** Mexikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Der Klassiker der mexikanischen Küche: Unerlässlich in Fajitas und Nachos, lecker auch zu Hüft-, Rumpsteaks, Entrecôtes, Baguette oder zum Dippen.

Zutaten

- 3 vollreife Avocado
- 2 reife Tomaten
- Saft einer Limette
- ½ Bund Koriandergrün
- 1 grüne Chilischote (geht auch mit Tabasco)
- 1 Schalotte, grob geschnitten
- 1 - 2 Knoblauchzehen in Scheiben
- 2 - 3 El. Olivenöl
- Etwas Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Tomaten kurz abbrühen und häuten, entkernen und in Würfelchen schneiden. (Tomate Concassée)

Schritt2

Den Koriander waschen und zupfen, Chili entkernen und fein schneiden. Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fleisch heraus heben.

Schritt3

Mit den Korianderblättchen, dem Chili, Knoblauch, der Schalotte und dem Limettensaft zunächst anmixen (im Mixer oder mit dem Zauberstab) und mit dem Olivenöl „aufziehen“, nachschmecken.

Schritt4

Vor dem Servieren des Guacamole die Tomate Concassée unterheben.

Lust auf mehr? Die mexikanische Küche ist so vielfältig das wir Ihr eine Kategorie gewidmet haben: Mit über 20 mexikanischen Rezepten ist garantiert noch mehr für Sie dabei!

Rezeptart: Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet **Tags:** einfach, pikant, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/guacamole-mexikanische-avocadosauce/>