

## Guacamole

---

für 4 Personen

### Zutaten

2 Avocados, vollreif  
1 Knoblauchzehe  
½ Zitrone, Saft  
4 EL Olivenöl  
100g Joghurt oder Sauerrahm  
Salz, Pfeffer,  
bei Bedarf mit ganz wenig Crema di  
Peperoncino würzen

### Zubereitung

Knoblauch in kleine Schüssel pressen  
und mit Zitronensaft mischen

Avocado halbieren, den Stein  
entfernen und das Fruchtfleisch mit  
einem Löffel herausheben, sofort mit  
dem Knoblauch und dem Zitronensaft  
mischen

Mit einer Gabel zerdrücken bis ein  
feines Püree entsteht  
Olivenöl, Joghurt oder Sauerrahm  
untermischen

Rassig abschmecken

Tipp: mit Mais-Chips serviert eine feine Vorspeise oder originelle Beilage zum Aperitif,  
zusammen mit einem Salatteller ein vollwertiges Essen. Passt auch gut zu  
Geschwellten oder Baked potatoes und eignet sich vorzüglich zum Füllen von Tomaten