Avocadocreme II
Guacamole

Guacamole ist ein traditioneller mexikanischer Avocado-Dip, der aus reifen Avocados, Limettensaft, Salz und oft weiteren Zutaten wie Tomaten, Zwiebeln, Koriander und Jalapeños besteht. Der Dip ist bekannt für seine cremige Textur und seinen frischen, würzigen Geschmack. Guacamole wird oft als Beilage zu Tortilla-Chips, Tacos oder anderen mexikanischen Gerichten serviert. Diese Variante ist durch die Verwendung von getrocknetem Baumchili (chili de arbol) noch etwas pikanter.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Chili de Arbol
2 Zehen(n) Knoblauch
3 Avocado
1 Tomate(n)
1 Zwiebel(n) weiß
1 Zweig(e) Koriander
1 Prise Salz

Vorbereitung

Die Chilis entkernen und zerkleinern, in einem Mörser mit dem Knoblauch und 1 bis 2 EL Wasser zerstoßen. 5 bis 10 Minuten ziehen lassen. Die Tomate entkernen und hacken und die Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Koriander waschen, abtupfen und hacken.

Zubereitung

Die Avocados mit einem Kartoffelstampfer pürieren. Chili, Knoblauch, Zwiebel und Tomate unter die pürierten Avocados mischen und evt. salzen.

© 2026 coquina.de