Guacamole

Mexiko-Guatemala-Abende im Februar 2004
bei mir

FOTO
noch nicht vorhanden

ZUTATEN für 6-8 Personen

3 reife Avocados
½ Zwiebel
1 Chili Jalapeño
1 reife Tomate
Salz
etwas Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Die Avocados schälen und mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken, so dass eine cremige Masse entsteht. Tomate mit der Schale in kleine Würfel schneiden. Zwiebel hacken. Jalapeño fein schneiden. Tomate, Zwiebeln und die Chili unter die Avocadomasse rühren. Zitronensaft und Salz begeben.