

Zutaten

- 2 reife Avocados
- 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 1/2 Chilischote

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Guacamole

Entdecken Sie unser einfaches Guacamole-Rezept für den perfekten Grillabend. Jetzt nachkochen und genießen mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Limetten, frischer Koriander, Salz und Pfeffer
2. Avocados halbieren und Kern entfernen. Mit dem Löffel Fruchtfleisch entnehmen und in Würfel schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Chilischote zu einer Paste mörsern. Koriander schneiden, hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.