

# 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/>