



# Guacamole mit Chili und Kräuter Tomaten

- **Küche:** Mexikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Als Beilage zu Fleisch, bei Grillfesten, zu Taquitos und Tortilla-Chips

## Zutaten

- 1 feste, aber vollreife Avocado
- Saft 1 Limette, etwas Abrieb
- ½ Bündchen Koriandergrün
- 1 guter El gehackter Schnittlauch, Petersilie, Rosmarin
- 1/2 grüne Chilischote, fein gewürfelt
- 1 Schalotte, grob geschnitten
- 1 Knoblauchzehe in Scheiben
- 3 El Olivenöl
- Etwas Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 reife Tomate in 1/2 cm großen Würfeln

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Tomaten kurz abbrühen und häuten, entkernen und in Würfelchen schneiden. ("Tomate Concassée")

### Schritt3

Den Koriander waschen und zupfen, Chili entkernen und fein schneiden.

### Schritt4

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fleisch heraus heben.

## **Schritt5**

Mit den Korianderblättchen, dem Chili, Knoblauch, der Schalotte und dem Limettensaft zunächst mit dem Zauberstab anmixen und mit dem Olivenöl „aufziehen“, weiter mixen.

## **Schritt6**

Mit 1 Spritzer Balsamico nachschmecken und die Kräuter und Tomatenwürfel unterschwenken.

**Rezeptart:** Dips **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/guacamole-mit-chili-und-kraeuter-tomaten/>