



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 anmischen 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/>