

Avocado - Creme

Zutaten:

4 Avocados
2 Tomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Limetten
3 Chilischoten
1 EL frische Korianderblätter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Zwiebel, Knoblauch und Chilischoten ganz fein hacken.
- Tomaten mit heißem Wasser überbrühen und die Haut entfernen.
- Gehäutete Tomaten entkernen, in kleine Stücke schneiden und pürieren.
- Die Limetten auspressen.
- Korianderblättchen sehr fein hacken.
- Avocados entkernen.
- Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und pürieren.
- Limettensaft, Koriander zugeben.
- Chili, Zwiebeln und Tomaten unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Genießen z.B. mit Fladenbrot vom Knödelschorsch.