Rezept

Guacamole Dip

Guacamole, der beliebte, aromatische, würzige Avocado Dip aus Mexiko

Zutaten

2	Avocados
2 - 3 EL	Guacamole Gewürz, je nach gewünschter Intensität
1	Limette oder Zitrone

Vorbereitung

- Limette oder Zitrone auspressen und den Saft zur Seite stellen.
- Avocados halbieren und den Stein entfernen.

Zubereitung

1. Das Fruchtfleisch der halbierten Avocados mit einem Löffel aus der Schale lösen und in einen tiefen Teller geben. Anschliessend mit einer Gabel zerdrücken, bis Sie die gewünschte Konsistenz haben.
2. Sofort von dem ausgepressen Saft ca. 2 EL voll dazu giessen und sehr gut miteinander mischen.
3. 1 EL Guacamole Gewürzmischung darunter rühren und 10 Min. ziehen lassen.
4. Abschmecken und je nach gewünschter Intensität noch mehr vom Guacamole Gewürz beigeben oder etwas mehr Saft, falls Sie mehr Säure möchten.

Variationen

Eine erfrischende Variante der Guacamole mit Avocado erhalten Sie durch die Beigabe einer klein gewürfelten Tomate oder auch einer klein gewürfelten Peperoni.

Wenn Sie etwas Schärfe wünschen, eignen sich sehr gut ein paar Tropfen BAERGFEUER oder eine klein geschnittene frische Chili.

Es lässt sich auch ein sehr guter Dip ohne frische Avocado herstellen.

Dazu verwenden Sie einfach Crème Fraiche oder Joghurt, Quark, Sauerhalbrahm und die Guacamole Gewürzmischung. Bei dieser Variante können Sie den Limetten- oder Zitronensaft weglassen.

Tipps

Guacamole Dip passt zu Wraps, Tortillas, Nachos, Chips, Lahmacun, Kibbeh, Falafel und Gemüse-Rohkost zum dippen.

Als Beilage schmeckt er ausgezeichnet zu Fisch, Fleisch und Gschwellti.

Knusprige Brotscheiben damit bestreichen, dazu aufgeschnittene Tomaten, Oliven etc. reichen oder einen frischen, knackigen, gemischten Salat, schon steht ein leckere kleine Mahlzeit bereit!

Ein Vegi Sandwich mit Guacamole, Tomaten und Salat .... lecker!

En Guete!
Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.