



Guacamole Picante

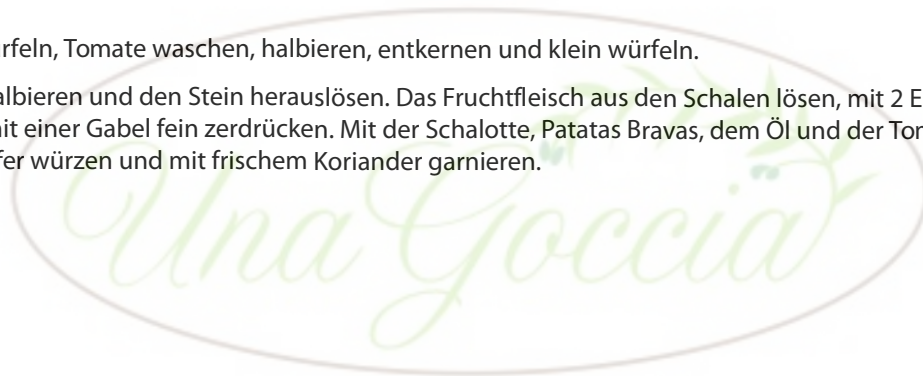
Zutaten:

- 1 Schalotte
- 1 kleine Tomate
- 1 reife Avocado
- 2 EL Patatas Bravas Dip
- 1 EL Kräuteröl Mediterraneo
- 1 Bund Koriander
- 2 EL Zitronensaft
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer (z.B.: wilder Kubebenpfeffer)

Zubereitung:

Schalotte fein würfeln, Tomate waschen, halbieren, entkernen und klein würfeln.

Avocado längs halbieren und den Stein herauslösen. Das Fruchtfleisch aus den Schalen lösen, mit 2 EL Zitronensaft beträufeln und mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit der Schalotte, Patatas Bravas, dem Öl und der Tomate verrühren. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit frischem Koriander garnieren.



Geschmack erleben.