

Rezept für unsere Guacamole aus dem Grillkurs Daddys Barbecue.

Zutaten:

2 Avocados

2 Limetten

2 Zehen Knoblauch

1 Chili (Cayenne)

Meersalz

1 Bund Koriander

Zubereitung:

Chili grob schneiden, Knoblauch schälen.

Korianderblätter Knoblauch und Chilistücke mit Meersalz in einem Mörser zerkleinern, Avocado stücke zugeben und weiter mörsern bis eine cremige, stückige Konsistenz erreicht ist.

Die Guacamole zum Schluss mit reichlich Limettensaft abschmecken.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82