

Über die grüne Beere - Avocado

28.06.2015 13:21

Zutaten

2 reife (weiche) Avocado
120 g Kirschtomaten
1 Chilischote oder Chilipulver
Olivenöl
½ Zitrone
2 Schalotten

Zubereitung

1. Zitrone pressen. Kirschtomaten waschen und in sehr kleine Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Chilischote waschen, Kerne entfernen und fein hacken. Avocados halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch mit einem Löffel ausschaben und in eine kleine Schüssel geben.
2. Avocado mit einer Gabel gut zerdrücken und mit dem Saft der Zitrone sowie mit Olivenöl gut vermischen, bis eine cremige Masse entsteht. Kirschtomaten und Zwiebel sowie Chili bzw. Chilipulver unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!