# Avocadocreme I
# Guacamole

Guacamole ist ein traditioneller mexikanischer Avocado-Dip, der aus reifen Avocados, Limettensaft, Salz und oft weiteren Zutaten wie Tomaten, Zwiebeln, Koriander und Jalapeños besteht. Der Dip ist bekannt für seine cremige Textur und seinen frischen, würzigen Geschmack. Guacamole wird oft als Beilage zu Tortilla-Chips, Tacos oder anderen mexikanischen Gerichten serviert.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen

3 Avocado
1 Zwiebel(n)
3 Chilischote(n)
1 Zitrone(n) ausgepresst
3 EL Olivenöl

Für die Garnitur

2 Tomate(n)
1 Zweig(e) Koriander

## Vorbereitung

Die Tomaten in Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Chilischoten fein hacken und in dem Zitronensaft etwa 5 Minuten ziehen lassen. Die Avocados schälen, entkernen und zerdrücken. Die Tomaten für die Garnitur in Spalten schneiden, den Koriander waschen, abtupfen, die Blätter abzupfen.

## Zubereitung

Die zerdrückten Avocados mit den übrigen Zutaten zu einer Paste verarbeiten und garnieren.

© 2026 coquina.de