



Guacamole für Tortilla-Chips

Zutaten für 2 Avocados:

2	Avocados
½	Zitrone
2 kleine	Knoblauchzehen/ Knoblauchpulver
Nach Bedarf	Salz, Pfeffer

Die Avocados um den Kern herum einschneiden, Hälften gegeneinander drehen, den Kern entfernen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslöfeln. Dieses mit einer Gabel zu feinem Mus zerdrücken. Die Zitrone auspressen und die Knoblauchzehen entweder durch eine Presse pressen oder sehr fein hacken. Diese zusammen mit dem Saft zum Avocadomus dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.