

# Guacamole

## Zutaten

1 Avocado  
1 Knoblauchzehe  
1 Chili  
1 Limette  
5 kleine Tomaten  
1El Olivenöl  
Ein Stängel Basilikum



©Pixabay

1

Die Avocado halbieren den Kern entfernen und das Fleisch aus der Haut lösen.  
Der Chili halbieren entkernen und die Zwischenwände rausschneiden.  
Die Knoblauchzehe und die Tomaten halbieren.  
Die Basilikumblätter vom Stängel lösen

2

Alles in einen Blender oder ein ähnliches Gefäß füllen, die Limette drüber pressen und das Olivenöl dazu gießen und das Ganze kräftig pürieren.  
Alternativ kann man auch alles in kleine Würfel schneiden, die Avocado mit einer Gabel zerdrücken und alles gut Öl und Limette verrühren. Das Ergebnis bleibt das gleiche.