



MEIN GENUSS



Guacamole



It's a match!

It's a match! Unser Gewürzsalz kann auch wirklich alles und gibt jedem Gericht eine unvergleichliche Geschmacksnote!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Die Avocados halbieren und **den Kern** entfernen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen und mit einer Gabel zu feinem Mus zerdrücken.
- 2 Die Tomatenwürfel, den Zitronensaft, den Knoblauch und den Joghurt dazugeben und alles **miteinander pürieren** oder mit einer Gabel vermengen und zerdrücken.
- 3 Mit dem **Gewürzsalz** und Pfeffer abschmecken. Die Guacamole schmeckt sehr gut zu Kartoffelecken, auf Tortillas und Wraps und zu allem was man dippen kann.

Zutaten

2 Avocados (reife)
2 Cocktailtomaten, sehr fein gewürfelt
0.5 Zitrone, ausgepresst
2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
1 EL Naturjoghurt
Gewürzsalz
Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.08.2026.