



## Guacamole



## It's a match!

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







## **Zubereitung**

- Die Avocados halbieren und **den Kern** entfernen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen und mit einer Gabel zu feinem Mus zerdrücken.
- Die Tomatenwürfel, den Zitronensaft, den Knoblauch und den Joghurt dazugeben und alles **miteinander pürieren** oder mit einer Gabel vermengen und zerdrücken.
- 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 08.06.2026.