



## 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 08.11.2026.