

# Cremige Guacamole

**Guacamole** ist ein Avocado-Dip aus der mexikanischen Küche. Diese wird zum Beispiel zu Taquitos, Tortilla-Chips oder als Beilage zu Fleisch gegessen.

---

## Zutaten:

5 Blätter Petersilie

50 g Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

4 Cherry- Tomaten

450 g Avocados, reif, geschält, ohne Kern

1 EL Zitronensaft

1 TL Salz

$\frac{1}{2}$  TL Chili aus der Gewürz- Mühle, ggf. Cayenne- Pfeffer

## Zubereitung:

- Petersilie in den Mixtopf geben und **3 Sek./ Stufe 5** zerkleinern
- Zwiebeln, Knoblauch , Petersilie und Tomate zugeben und **5 Sek./ Stufe 5** zerkleinern und umfüllen.
- Avocados, Zitronensaft, Salz und Chili in den Mixtopf geben und **5 Sek./ Stufe 4**
- Zwiebel- Tomaten- Mischung zugeben und **10 Sek./ Stufe 3** vermischen, ggf. abschmecken,

Avocado- Kern hineinlegen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen!

---

Guten Appetit wünscht Rina Wilken