

Guacamole a la Temperos

| | |
|----------|-----------------------------|
| 2 | Avocados |
| 1 | Limetten |
| 1 Hand | Koriander |
| 1 Hand | Petersilie |
| 3 | Chilischoten |
| 1 kleine | Zwiebel |
| 1 | Tomate |
| 1 kleine | Knoblauchzehe |
| 8 | fermentierte Knoblauchzehen |

Salz zum abschmecken

Koriander und Petersilie zupfen und die Chilischote halbieren und entkernen. Alles in den Mixer geben und zerkleinern. Aber nicht zu fein. Es sollte kein Püree entstehen. Saft einer halben Limette zugeben mit Salz abschmecken und zur Seite stellen.

Avocado halbieren und auslöffeln. In einer Schüssel mit einer Gabel grob zerdrücken und den Saft einer halben Zitrone zugeben. Zwiebel schälen und fein würfeln. Tomate entkernen, Haut entfernen und klein schneiden. Knoblauch Haut entfernen und zerdrücken. Fermentierten Knoblauch klein schneiden. Alle Zutaten mit der zerdrückten Avocado vermischen. Zum Schluss den Petersilie- Koriander- Chilimix unterrühren.

2 Stunden ziehen lassen.

Sehr lecker als Burgertopping und als Beilage zum BBQ.