

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Rezept von La Tavola

Guacamole mit gerösteten Pinienkernen

ZUTATEN

Guacamole

- 1 Bio-Zitrone, Saft
- 1 Bio-Limette, Saft und Abrieb
- 3 Avocados, reif, geschält, entkernt
- 2 El Olivenöl
- 1 Tl Meersalz, fein
- Piment d'Espelette

Garnitur

- 30g Pinienkerne, geröstet

ZUBEREITUNG

Guacamole

Die Avocados in Brunoises schneiden und mit einem Kern in eine Schüssel geben. Der Kern verhindert die Oxidation. Das Olivenöl, den Limettensaft, -abrieb und den Zitronensaft hinzugeben und vorsichtig mischen. Mit Meersalz und Piment d'Espelette abschmecken. Mit Pinienkernen dekorieren. Dazu passen Kartoffelchips oder dünne Weissbrotscheiben.

