

# Kleine Avocadocreme

## Kleine Guacamole



### Zutaten für vier Personen:

1 reife Avocado  
1 Knoblauchzehe  
1 kleine getrocknete Chilischote  
1/2 Zitrone

### Dazu reicht man:

Nachos  
Corona (mexikanisches Bier)  
Limonen

### Besondere Hilfsmittel:

ein etwas größerer Mörser

1. Knoblauchzehe abziehen, halbieren, Keim entfernen und in einen Mörser pressen.

2. Chilischote längs aufschneiden, Kerne sorgfältig entfernen. Dann sehr fein hacken und in den Mörser geben.

3. Gehackte Chilischote und gepresste Knoblauchzehe mit 1 TL Wasser vermengen, etwas ziehen lassen. Eventuell einige Tropfen gewürztes Chili-Öl statt des Wassers nehmen.

4. Avocado schälen, halbieren, in Stückchen schneiden und in den Mörser geben. Mit einem Kartoffelstampfer oder

einer Gabel zerdrücken, und alles gut vermischen. In kleine Glas-Schälchen füllen und mit Zitrone beträufeln, damit die Farbe erhalten bleibt.

### Hinweise:

Dazu reicht man Nachos und mexikanisches Bier.

Die Limonen werden in kleine Spelitel geschnitten und in die geöffneten Bierflaschen gesteckt: Kenner trinken Corona auf diese Art aus der Flasche.

### Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, zum Bier, Amuse-Gueule, Dip, vegetarisch, mexikanisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 15.01.2023