

# Guacamole

Dieser Avocado-Klassiker ist schnell zubereitet. Guacamole schmeckt nicht nur toll, ist gesund und als Dip oder Aufstrich super gut einsetzbar.

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 reife Avocado  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
1 TL Zitronensaft  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Chilipulver  
2 Tomaten

Wie bereite ich eine leckere und einfache Guacamole zu?:

## 1 Guacamole zubereiten:

Avocado längs halbieren, den Kern entfernen, Fruchtfleisch herauslöffeln und mit Crème fraîche pürieren. Dip mit Zitronensaft verrühren und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Tomaten waschen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und unter die Guacamole heben.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Mit Taco-Chips servieren.