

# Guacamole

## Zutaten

- 3 reife Avocados
- 1 Chilischote (Serrano)
- 1 Knoblauchzehe
- ¼ Zwiebel
- 1 Bund frischer Koriander
- 1 Tomate
- Salz
- Zitronen- oder Limettensaft

## Zubereitung

1. Die Avocados schälen und zerdrücken
2. Restliche Zutaten klein hacken und mit den Avocados mischen
3. Mit Salz und Zitronensaft würzen.

## Tipps & Tricks

Der Reifegrad einer Avocado lässt sich testen, indem man mit der hohlen Hand (nicht mit den Fingern) die Frucht auf die erreichte Flexibilität testet.

Wenn die Avocado reif ist, lässt sich die Frucht leicht etwas zusammendrücken. Wenn die Avocado aussen schwarze Flecken aufweist, wird es höchste Zeit sie zu verzehren, denn je mehr Flecken, desto stärker kann das Fruchtfleisch darunter schon braun geworden sein und zu faulen beginnen.