

Rezept für fruchtige Guacamole mit Erdbeeren und Basilikum

Guacamole ist ein Avocado-Dip aus der mexikanischen Küche. Die Creme wird zum Beispiel zu Taquitos, Tortilla-Chips oder als Beilage zu Fleisch serviert.



Zutaten

- 1 Avocado
- ½ Zitrone, bio
- 1 Stange Frühlingszwiebeln
- 5 Erdbeeren
- 6 Blätter Basilikum
- Salz und Pfeffer
- Bio Primo Agavendicksaft

Zubereitung

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und in eine Schüssel geben. Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken, mit einem Teelöffel Zitronensaft und einem halben Teelöffel fein abgeriebener Zitronenschale vermischen.

Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und etwas gröber würfeln. Basilikum klein zupfen. Alles unter die Avocado-creme mischen, mit Salz, Pfeffer und evtl. sehr wenig Agavendicksaft abschmecken.

Mit Erdbeeren und Basilikumblättern garnieren.

Passt sehr gut zu gegrilltem Geflügel oder als Dip für Baguette oder Tacobchips.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.



Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.mueller.de/inspiration