

Beilagen

# Guacamole

Personen:  
4

## Zutaten

### Zutaten (4 Portionen)

- 3 reife Avocados
- 1-2 frische rote Chilischoten
- 1 Bund frischer Koriander
- Saft von zwei Zitronen
- 50 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

### Zum Garnieren

- ½ kleine rote Zwiebel, geviertelt
- 6 reife Kirschtomaten

## Zubereitungsart

Vorbereitung:  
0

Kochzeit:  
0

Personen:  
4

Schwierigkeitsgrad:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'German (Germany)'] 2

1. Avocados halbieren, entkernen und schälen. Tipp: Einen Löffel verwenden, um das Fruchtfleisch von der Schale zu lösen.
2. Das Avocado-Fleisch zusammen mit dem Zitronensaft, den roten Chilischoten, dem Koriander und dem Olivenöl in den 600 ml Mixbecher geben.
3. Mit dem MQ 7 Stabmixer alle Zutaten zu einem stückigen Püree mixen. Anschließend nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und alles in eine Schüssel geben.
4. Die geviertelte Zwiebel und Tomaten in den 350 ml Zerkleinerer geben und grob durch kurze Impulse zerkleinern. Dank der EasyClick Funktion ganz einfach den Mixfuß vom MQ 7 abnehmen und mit einem Click den 350 ml Zerkleinerer befestigen.
5. Die zerkleinerten Zwiebeln und Tomaten auf der Avocado-creme verteilen und servieren.