

## HOLY GUACAMOLE



Schwierigkeitsgrad: **Leicht**



**20 Minuten** Zubereitungszeit

### ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 250g **Kelly's Mexicanos**

- 250g geriebener Emmentaler
- 2 Avocados
- 6 Frühlingszwiebeln
- 4 Tomaten
- 2 EL gehackter Koriander
- 1 TL Limettensaft
- Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Für die Guacamole die Avocados halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und grob zerkleinern. Mit Limettensaft beträufeln und mit einem Pürierstab glatt pürieren. Salzen, pfeffern und den Koriander unterrühren.

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

Die Tomaten waschen und würfeln.

Die Tortillas in eine Auflaufform geben. Frühlingszwiebeln, Tomatenwürfel und Käse darauf verteilen und im Backofen 8–10 Minuten überbacken.

Auf Tellern anrichten, mit Guacamole garnieren und servieren.

#### Tipp:

Dazu passt der Dip Honey Jalapeño sehr gut. Wer mag, mischt ein paar halbierte Oliven unter die Tortillas.