

## SCHNELLE GUACAMOLE



 Schwierigkeitsgrad: **Leicht**

 **10 Minuten** Zubereitungsdauer

### ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 125g **Kelly's Mexicanos**

- 2 Avocados
- 20 g getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft
- 2 EL gehackte glatte Petersilie
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

Avocados halbieren und entkernen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und grob zerkleinern.

Avocado mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine Schale geben. Mit einem Pürierstab pürieren.

Getrocknete Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Tomatenwürfel und Petersilie unter das Avocadomus rühren und die Guacamole servieren.

#### Tipp:

Guacamole schmeckt zu allen Tortilla-Sorten.