

FRÄNKISCHE TAPAS



Guacamole Avocado-Dip

Zutaten:

Eine reife Avocados (für zwei Personen)

1 Tomate

1 rote Zwiebel

1 EL Zitronensaft

1 Knoblauchzehe

1 EL Naturjoghurt

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Avocado halbieren und den Kern entfernen. Mit einem Teelöffel das Mark der Avocado herausschälen, ohne dabei die Schale zu verletzen. Jetzt die Tomate und die Zwiebel in sehr kleine Würfel schneiden und den Knoblauch zerdrücken. Alle Zutaten zusammen gut miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Guacamole in den Avocadoschalen servieren.