

Guacamole

im Koch's Liebling von Pampered Chef



Zutaten:

- 8 Cocktailtomaten ganz
- Frische Kräuter (Petersilie, Liebstöckl)
- 1 Avocado (reif)
- 1/2 Knoblauchzehe (oder ein halber Löffel Knoblauchpaste) – je nach Geschmack
- 1 EL Frischkäse
- 1 Spritzer Frische Limette
- Etwas Salz und Pfeffer

1. Die Kirschtomaten und die frischen Kräuter im Koch's Liebling zerkleinern.
2. Restliche Zutaten hinzufügen und erneut zerkleinern. Je länger gepumpt wird umso feiner wird die Guacamole.

Beraterin:

Tanja Schragl

Marktplatz 4

76297 Stutensee

Tel.: 0172/ 64 60 298

Email: tanjaschragl@web.de

Facebook: <https://www.facebook.com/Pampered.Chef.Karlsruhe.Stutensee/>