



APÉRO mit **SALSA ROJA** oder **SALSA CHIPOTLE**

Guacamole (Avocadodipp)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 2 reife Avocados
- 3 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1/2 Glas (110g) Salsa Roja oder Salsa Chipotle María Dolores
- Salz

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel hacken.
2. Tomaten in kleine Würfel schneiden.
3. Avocados halbieren, schälen und entsteinen.
In einer Schüssel mit der Gabel zerdrücken
(es darf ruhig etwas grob sein).
4. Tomaten, Zwiebel und Salsa Roja oder
Salsa Chipotle María Dolores
dazugeben. Zutaten gut mischen.
5. Nach Bedarf mit Salz würzen, fertig.
Zu Tortilla Chips María Dolores servieren
oder als Beilage zu Fleisch oder Reis.

TIPP: Avocadosteine nicht wegwerfen. Mischt man sie wieder unter die Guacamole, verhindern sie das Braunwerden.

