



GUACAMOLE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

113 g	QimiQ Classic, ungekühlt
170 g	rote Zwiebel(n), klein gewürfelt
120 g	Tomate(n), gewürfelt
14 g	Koriander, gehackt
4	Knoblauch, gehackt
28 g	Limettensaft
14 g	Zitronensaft
360 g	Avocado(s)
	Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten, bis auf die Avocado, dazumischen.
2. Avocado halbieren, den Kern entfernen und das gelöste Fruchtfleisch mit einer Gabel gut zerdrücken.
3. In die QimiQ-Masse geben, gut verrühren und abschmecken.