

REZEPTE MIT OLIVENÖL

PIQUAL mit
extra

GUACAMOLE MIT GETROCKNETEN TOMATEN



Zutaten

Guacamole mit getrockneten Tomaten

- 2 reife Avocados
- 2 fein geriebene Knoblauchzehen
- 150ml Natur Bio Joghurt
- 1 Limone filetiert und die Limonenfilets
- 80 gr. fein gewürfelte getrocknete Tomaten
- Nativ Extra Olivenöl
- gehackte Petersilie
- Zitronenthymian
- etwas Chili
- Limonensalz



PIQUAL mit
extra

DIE ZUBEREITUNG

PIQUAL mit
extra

Avocados halbieren, entkernen und mit einem Esslöffel das Fruchtfleisch heraus löffeln.

In einer Schüssel die Avocados das Joghurt und die Limonenfilets mit einer Gabel fein zerdrücken und das Olivenöl die Tomatenwürfel unterrühren.

Jetzt noch mit den Kräutern und Gewürzen abschmecken.

Schmeckt besonders gut zu gegrilltem oder einfach auf frischem Weißbrot!

Buen provecho!



@piqualxtra

Guacamole

Die Guacamole ist ein Klassiker der nur mit den besten Zutaten zubereitet werden sollte. Erst dann schmeckt sie so richtig umwerfend gut, hast du gute Produkte eingekauft dann geht die Zubereitung sehr schnell. Unser Rezept ist mit getrockneten Tomaten, das gibt dem ganzen noch mehr Charakter.

Die Geheimzutat ist hier das grandiose Limonensalz.

Zutaten für ca. 4 Personen:

2 reife Avocados
2 fein geriebene Knoblauchzehen
150ml Natur Bio Joghurt
1 Limone filetiert
circa 80 gr. fein gewürfelte getrocknete Tomaten
Nativ Extra Olivenöl
gehackte Petersilie
Zitronenthymian
etwas Chili
Limonensalz

Die Zubereitung:

Avocados halbieren, entkernen und mit einem Esslöffel das Fruchtfleisch heraus löffeln. In einer Schüssel die Avocados das Joghurt und die Limonenfilets mit einer Gabel fein zerdrücken und das Olivenöl die Tomatenwürfel unterrühren. Jetzt noch mit den Kräutern und Gewürzen abschmecken.

Schmeckt besonders gut zu gegrilltem oder einfach auf frischem Weißbrot!

Buen provecho!