

# PicknickTime: Guacamole

[Export to PDF](#) | [Export to DOC](#)

**für 6 Personen, Zubereitungszeit ca. 25 Minuten**

[rezept\_trenner type="einkaufszettel"]

- 1 unbehandelte Limette
- 150 g Doppelrahmfrischkäse
- 1 Knoblauchzehe
- 2 reife Avocados
- Salz
- Pfeffer
- 2 kleine Frühlingszwiebeln
- 2 Tomaten
- 1/2 Bund Koriandergrün
- diverse Sorten Quely Palitos

[rezept\_trenner type="zubereitung"]

Limette heiß waschen, trocknen und Schale fein abreiben. Limettensaft auspressen. Doppelrahmfrischkäse und die Limettenschale verrühren. Knoblauchzehe dazupressen und unterrühren.

Avocados halbieren und entsteinen. Avocadohälften und 3 El Limettensaft pürieren, mit dem Frischkäse verrühren, salzen und pfeffern. 1 Avocadohälfte würfeln und mit 1 El Limettensaft mischen.

Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne schräg in sehr feine Ringe schneiden. Tomaten halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln, Tomaten und Avocadowürfel unter das Avocadopüree mischen. Blättchen vom Koriandergrün abzupfen, grob hacken und unterheben.

Dazu verschiedene Palitos zum Dippen.

**Bon profit!**

---