

# MINZE-GUACAMOLE

6 Personen

## Zutaten:

- 2 reife Avocados
- 3 Stangen Frühlingszwiebeln
- 1 mittelgroße, rote Zwiebel
- Chiliflocken
- Bund Minze
- Salz, Weißer Pfeffer
- Raps- oder Olivenöl
- Zitronensaft

## So wird's gemacht:

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Die Minze gründlich waschen und grob hacken. Die Rote Zwiebel schälen und sehr fein würfeln.

Die Avocados halbieren, die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch aus den Schalen nehmen und in eine Schüssel geben. Einen Esslöffel Zitronensaft und 2-3 Esslöffel Öl zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Mischung mit einem Stabmixer pürieren, bis eine samtige Creme entstanden ist. Nun werden die Zwiebeln, die Minze und nach Geschmack das Chilipulver unter das Püree gerührt.