



Würzige Guacamole

Zutaten

- 400 g Avocado
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 20 g Schalotten
- 1 EL Limettensaft
- 1 EL MAGGI Würze
- etwas Salz

Zubereitung

1. Avocados halbieren, den Kern entfernen, Fruchtfleisch mit einem Löffel von der Schale trennen und mit der Gabel zerdrücken.
2. Knoblauchzehe und Schalotte schälen und in sehr kleine Würfel schneiden.
3. Alles zusammen mit Limettensaft und MAGGI Würze vermischen. Nach Geschmack ein paar Tropfen mehr zugeben. Mit Salz abschmecken. Ideal zu Wraps und Maischips.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	3 g
Energie	94 kcal
Fett	8 g
Protein	1 g

🕒 14 Minuten

⊕ 6 Portionen