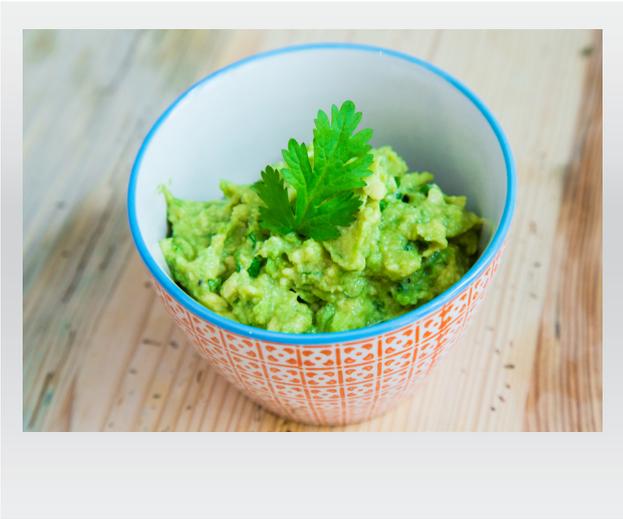




## Guacamole Felix' Style



### Zutaten

#### Menge

2	reife Avocados
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1/2	Zitrone
	Cayennepfeffer
4 Stängel	Koriandergrün

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 5 Min. ⌚

Je Portion: 636 kJ, 151 kcal, 5 g Kohlenhydrate,  
2 g Eiweiß, 14 g Fett, 5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

**veggie** **vegan**

### Zubereitung

#### Step 1:

Zuerst musst du das Fruchtfleisch aus den Avocados lösen. Dazu die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen.

#### Step 2:

Dieses würzt du anschließend mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und dem Saft der Zitrone und zerdrückst es mit einer Gabel zu einem stückigen Brei. Den Koriander fein hacken und zum Schluss unter die Avocado-creme rühren.

Die Guacamole passt ideal zu Brot oder Tacos.