



Guacamole

von Küche Outdoor & Sport Camps

Mengen für 40 Personen

Zwiebel und Knoblauch al Brunoise (fein schneiden). Avocado halbieren, den Stein entfernen, (falls vorhanden braune stellen entfernen) Avocados auskratzen und in eine Schüssel geben. Limette auspressen und über die Avocado geben (damit diese nicht oxidiert) und Zwiebel, Knoblauch, Gewürze dazu geben und die Masse mit der Gabel mischen und fein streichen. Salz, Pfeffer und Chili (je nach schärfe die du willst) abschmecken. Den Stein in der Mitte platzieren und mit frischem, Geschnittenen Koriander dekorieren.

2 kg Avocado	ganz reife (!), halbieren, Stein entfernen, das Fruchtfleisch aus der Schale in eine Schüssel geben, mit einer Gabel so fein wie möglich zerdrücken.
2.0 Stück Zitronen	Saft, zur Avocadomasse geben, ganz gut mischen (dann bleibt die Masse hell)
2 kg Tomaten	ganz kleine Würfelchen schneiden, zur Avocado masse geben. Gut miteinander mischen.
640 g Zwiebeln	ganz fein hacken (oder mit dem Mixer pürieren) und in die Schüssel geben.
2.0 Tube(265g) Mayonnaise	dazugeben, alles ganz gut miteinander vermischen.
20 g Salz	
20 g Pfeffer	damit abschmecken. Kann zu Tortillachips, anderen Chips, Brot oder geschwellten Kartoffeln gereicht werden.