

# Guacamole

## Zutaten:

AVOCADOS	1 KG	OLIVENÖL
SAFT EINER ZITRONE		SALZ
TOMATEN IN WÜRFELN	300 G	PFEFFER

	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft 	Drehzahl 	Dauer 	Deckelöffnung	Anmerkungen
<b>1</b>	Avocados Zitronensaft Olivenöl Salz Pfeffer	1 kg 1 - - -	In die kalte Schüssel geben	-	Moment 1500 U/min	4 Mal	Offen	
<b>2</b>				-	1000 U/min	20 Sek.		
<b>3</b>	Tomaten in Würfeln		Hinzugeben	-	-300 U/min R-Mix	30 Sek.		Abschmecken



### TIPP VOM KÜCHENCHEF

Die Creme mit Frischhaltefolie bedecken, damit sie nicht oxidiert. Gegebenenfalls mit Tabasco würzen.