



## Pico de Gallo und Guacamole

4 Personen · ca. 15 Min · einfach

### Zutaten

- 3 Tomaten, gewürfelt
- 1 rote Zwiebel
- 2 Avocados
- 2 Limetten
- 1 Jalapeño, fein gehackt
- 2 Handvoll Koriander
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung

- Die Zwiebel fein würfeln und mit dem Saft von 1,5 Limetten und 1 EL Salz mindestens 5 Minuten beizen.
- Für die Pico de Gallo Tomatenwürfel, eine Handvoll Koriander und die Jalapeño mit den gebeizten Zwiebeln und dem Limettensaft mischen.
- Die Avocados in eine Schüssel geben, eine Handvoll Koriander und 3 EL Pico de Gallo zufügen. Mit dem Saft der restlichen halben Limette beträufeln und mit der Gabel grob zerdrücken, es dürfen Stücke bleiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Passt hervorragend zu den Taco- und Steak-Gerichten.

Nachgekocht und in eigenen Worten aufgeschrieben.

