



GUACAMOLE



10 MIN



4 Portionen



425 kcal /
Portion



Vegan



Glutenfrei



Low Carb

Zubereitung

1. Avocado halbieren und den Kern entfernen.
2. Mit einem Esslöffel das Fruchtfleisch entnehmen und in eine Schüssel geben.
3. Knoblauch mit einer Knoblauchpresse zerdrücken und zur Avocado geben.
4. Limette halbieren und entsaften.
5. **FeinTextur**, 50 ml Limettensaft, **ApfelSüße** sowie Salz und Pfeffer in die Schüssel geben. kaltstellen.
6. Alle Zutaten in der Schüssel mit einer Gabel so zerdrücken, dass ein glattes Mus entsteht.

Zutaten

- 350 g reife Avocado
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Limette
- 50 g **FeinTextur**
- 40 g **ApfelSüße**
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer