

AVOCADO - MAIS - AUFSTRICH



Zutaten

1 Tomate -- 1/2 Dose Mais
1 Avocado
Saft einer halben Limette
Salz -- Pfeffer
Chiliflocken

Anleitung

Die angegebenen Zutatenmengen sind auf *eine* Avocado bezogen, insgesamt resultiert aus dem Rezept also ein kleines Gläschen des Aufstrichs.

Zunächst werden die Tomaten gewaschen, dann dessen Stiel entfernt und entkernt. Das geht am besten mit einem Löffel. Nehmt nun ein Messer zur Hand und würfelt die Tomate sehr fein. Nun muss die Avocado dran glauben. Schneidet sie einmal um den Kern herum ein und dreht die beiden Hälften in entgegengesetzter Richtung auseinander. Der Kern ist am einfachsten zu entfernen, indem ihr ein scharfes Messer in den Kern hinein schlagt und ihn dann durch eine Drehung des Messers raus holt. Die Avocado wird nun mit einem Löffel ausgekratzt und in einem Schälchen mit einer Gabel zerdrückt und sofort mit dem Limettensaft vermengt, sodass sie nicht braun wird.

Als nächstes lasst ihr den Mais abtropfen und schneidet ihn dann mit einem Messer sehr fein. Nehmt evtl. eine Gabel zur Hilfe und zerdrückt den Mais damit etwas.

Gebt nun alles zusammen in eine Schüssel und schmeckt die Mischung mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Limettensaft nach eurem persönlichen Geschmack ab.

Guten Appetit !