

AVOCADOSOßE

Zutaten:

2 Tomaten
2 EL Öl
1 Zwiebel
2 eingelegte, rote Chilischoten
2 Avocados
2 EL Zitronensaft
1 Messerspitze Koriander

Zubereitung:

Tomaten überbrühen, abziehen und in Würfel schneiden. Öl erhitzen und die Tomatenwürfel darin andünsten.

Zwiebel und Chilischoten fein hacken. Avocados schälen, halbieren und Kerne entfernen. Avocadofleisch mit Zitronensaft beträufeln.

Alle Zutaten verrühren und mit Koriander abschmecken.

Zu Fleisch oder Geflügel servieren.