

# Gnacamole mit Granatapfelkernen

Zutaten für 6 Personen

**Zubereitungszeit** 10 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

2	reife Avocados
1	Zitrone
2 TL	Zwiebel-Knoblauch Würzöl oder Zwiebel Würzöl oder Knoblauch Würzöl
2 EL	Soja-Joghurt
½ TL	Meersalz
1 Prise	Pfeffer
	Kerne eines Granatapfels
	frische Basilikumblätter



## Zubereitung

Avocados schälen und mit einer Gabel zerdrücken oder in einem Mixer zu einer gleichmäßigen Creme verarbeiten. Den Saft einer Zitrone, Würzöl unterrühren. Soja-Joghurt, Meersalz und Pfeffer hinzufügen und ebenfalls unterrühren. In eine Schüssel füllen und mit Granatapfelkernen und frischen Basilikumblättern garnieren.

## Hinweise

Tipp zum einfachen Entkernen von Granatäpfeln: Eine große Schüssel mit kaltem Wasser befüllen, Granatapfel vorsichtig vierteln und in die Wasserschale tauchen. Die Kerne mit den Fingern unter Wasser aus der Schale lösen. Die weiße Haut des Granatapfels steigt an die Wasseroberfläche und kann einfach mit einem Sieb abgeschöpft werden. Im Anschluss den Inhalt der Schüssel durch ein Sieb geben und die Granatapfelkerne damit auffangen.