

Guacamole mit Spirulinapulver

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

- 2 Avocados
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe oder Knoblauch Würzöl
- Koriander (kleines Bund)
- 1 TL Spirulinapulver
- 1 Limette
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Avocados aufschneiden, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Alles mit einer Gabel zerdrücken. Die Tomate entkernen und würfeln, die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch pressen (alternativ Knoblauch Würzöl nehmen) und den Koriander hacken. Alle Zutaten zu den Avocados hinzugeben und vermengen. Das Spirulinapulver untermischen. Anschließend mit dem Saft der Limette und deren Abrieb vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.