



Guacamole



Zutaten

- 2 Avocados, essreif
- ½ Gurke, geschält
- 1 Zitrone, Schale genießbar
- 1 Limette, Schale genießbar
- 1 EL Honig
- je ½ TL Meersalz, Kardamom,
Fenchelsamen, Pfeffer,
Wacholderbeeren

Zubereitung

Die Avocados mit einer Gabel cremig zerdrücken und mit der klein geschittenen Gurke vermengen.

Den Abrieb einer halben Zitrone und einer halben Limette mit dem Saft der beiden Zitrusfrüchte und dem Honig dazu rühren.

Abschließend die Gewürze im Mörser zerstoßen, eventuell sieben und damit den Dip verfeinern.