



## Quacamole mit Gemüsedipp

3 reife Avocados | 1 Limette, Saft | 5 Cherry-Tomaten | ½ Zwiebel, rot |  
1 Knoblauchzehe | 1 Handvoll Koriander | Petersilie | ½ TL Salz |  
Pfeffer, schwarz | 1 Prise Kreuzkümmel | 800 g Gemüse, frisch (z.B.  
Gurken, Karotten, Peperoni, Chicorée, Stangensellerie)

- 1** Die Avocados in eine Schale geben und mit einer Gabel zerdrücken.
- 2** Die Cherry-Tomaten und die Zwiebel kleinwürfeln und mit dem Limettensaft unter die Avocados mischen.
- 3** Die Knoblauchzehe pressen und den Koriander und die Petersilie fein gehackt dazugeben.
- 4** Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen und gut vermengen.
- 5** Das Gemüse in Stifte schneiden und in einer separaten Schale anrichten.