

... > Regional > Amerika > Mexico

## Guacamole - Dip



 **Druck**  **Teilen**  **Speichern**

mexikanischer Avocado -Dip

 **4.58** (70 Bewertungen)

 **36** Kommentare

 15 Min.  simpel  28.09.2008  342 kcal

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

1



Portionen

2 Avocado(s)

2 Tomate(n)

1 Zehe/n Knoblauch

½ Zitrone(n), Saft davon

Salz und Pfeffer

---

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
342	5,53 g	28,65 g	15,29 g

---

## Zubereitungstipps

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 15 Minuten

Avocados schälen, halbieren und entkernen. Anschließend das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken.

Tomaten in eine Schüssel geben und mit heißem Wasser übergießen, nach 3-5 Minuten lässt sich die Haut leicht abziehen. Nun die Tomaten in kleine Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft zu dem Avocadobrei geben.

Knoblauchzehe ausdrücken (oder klein hacken) und dazugeben.

Alles miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Dieses Rezept eignet sich hervorragend als Dip zu Taccos, Nachos, aber auch auf jedem "nicht mexicanischen Partybuffet" immer wieder gern gesehen!

## Rezept von

mon-ti82

**Weitere Rezepte von mon-ti82**

**Mehr >**

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

### Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

10.07.2021 15:26

yatasgirl

Hallo,  
ich habe frische Minitomaten aus dem Garten genommen, ich habe die Schale dran gelassen. Deinen Dip gab es zum Grillen, jeder war begeistert. Danke für das tolle Rezept.

Liebe Grüße yatasgirl

[Antworten](#)

---

knaxus

Da ich jetzt mehrfach Tomaten selbst in Basisrezepten gefunden habe, musste ich es jetzt ausprobieren:  
Schmeckt fasst nur noch nach Tomate - mir eindeutig zu einseitig und zu wenig nach Avocado...

**Antworten**

---

07.04.2021 17:11

knaxus

Ich kann meinen eigenen Kommentar weder bearbeiten, um einen Tippfehler zu korrigieren, noch kann ich ihn löschen?  
Unfassbar, ein No-Go!

Dem Betreiber scheint es ja offensichtlich eh nur um Klicks und Werbeeinblendungen zu gehen. chefkoch.de hat sich leider extrem hässlich, unkomfortabel und unseriös wirkend entwickelt.

Sehr schade eigentlich...

**Antworten**

---

18.03.2021 18:35

Usagi99

Wir haben den Tipp von Thymiane aufgegriffen. Hatten zwar nur Toast Zuhause, war aber auch super lecker. Vielen Dank für das Grundrezept und den Tipp. LG

**Antworten**

---

04.06.2020 06:45

Tschaendellmaen

Wer es, wie ich, etwas pikanter mag: schneidet noch zusätzlich eine Chillischote und eine Schallotte mit rein und lässt das Ganze über Nacht einziehen. Am besten einen Zauberstab zum pürieren verwenden, dann wird es schön cremig.

**Antworten**

---

---

12.11.2015 09:55

### Thymiane

Die fertige Guacamole (ohne Tomatenstückchen) habe ich auf Baguettescheiben gestrichen, die Tomaten in Scheiben geschnitten, obenauf gelegt, gepfeffert, gesalzen und mit geriebenem Parmesam bestreut. Im Backofen bei 180° zehn Minuten überbacken.

Diese Teilchen schmeckten warm ganz super, aber abgekühlt noch viel besser, weil gut durchgezogen. Außen knusprig, innen tolle Konsistenz, nicht durchgeweicht.

Danke für den Denkanstoß!  
LG Thymiane

**Antworten**

---

23.07.2014 09:41

### Licous

Eigentlich mag ich keine Avocado.  
Habe mich an das Rezept gewagt. Anstatt einer halben Zitrone habe ich den Saft einer Limette genommen. Diese hat einen feineren und definierten Geschmack. Die Tomate habe ich entkernt und mit Schale genommen. Damit die Konsistenz sehr cremig wird, habe ich den Rührstab anfangs für die Avocado benutzt. Schmecken super lecker!!!

**Antworten**

---

01.10.2013 23:38

### sparkling\_cherry

hallo. hmmm wie lecker, ich liebe das. zusätzlich hab ich noch 1EL mayo untergerrührt. sehr lecker

**Antworten**

---

30.11.2012 11:54

### Tali1989

Ich habe das Rezept ausprobiert und bin begeistert. Allerdings habe ich die Tomaten "entkernt" aber die Haut dran gelassen. Schmeckt auch super lecker zu Pellkartoffeln.

Silke0307

Hallo mon-ti82,  
habe soeben Deinen Dip gemacht. Ich muss sagen, er ist wirklich super lecker  
und so einfach und schnell zubereitet.  
Danke für das schöne Rezept.

Ein frohes neues Jahr  
Silke0307

Antworten

### Folge uns



## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[aprikosenstreusekuchenl rezepte](#), [arottenkuchen rezepte](#), [brounies rezepte](#), [dinkeltoast rezepte](#), [kandis rezepte](#), [kartoffeln rezepte](#), [kartoffelstampf rezepte](#), [käsekuche rezepte](#), [semmelknödel rezepte](#), [zucchini rezepte](#)