

Avocado-Tomaten-Salsa:

| | | |
|-----------------------------|---------------------------|----------------------------|
| $\frac{1}{2}$ reife Avocado | 1 Limette, (Saft, Abrieb) | $\frac{1}{4}$ rote Zwiebel |
| 1 $\frac{1}{2}$ Tomaten | 1 Knoblauchzehe | 1 Knolle Ingwer à 1 cm |
| $\frac{1}{4}$ TL Zucker | mildes Chilisalز | 1 EL Olivenöl |

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und fein würfeln. Mit Limettensaft beträufeln. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien und fein würfeln. Knoblauch abziehen und reiben. Ingwer schälen und fein reiben.

Avocado, Zwiebeln, Tomaten, Limettenabrieb, Knoblauch, Ingwer und Olivenöl vermischen und mit Chilisalز und Zucker würzen.

Alfons Schuhbeck am 20. Juli 2018