Erbsen-Guacamole

Zubereitung

Erbsen in kochendem Salzwasser 5 Minuten garen, abseihen.

Paradeiser klein würfeln. Knoblauch schälen und pressen oder fein hacken. Kräuter waschen, trocknen und fein hacken. Nach Wunsch Chili entkernen und fein hacken.

Die Erbsen fein pürieren, mit Paradeiser und Knoblauch vermischen. Mit Limettensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Kräutern und Chili abschmecken.

Passt hervorragend zu getoastetem Weißbrot oder Crackern.

Czendon | pixabay

Zutaten für 2 Personen

- 250 g Erbsen (auch TK)
- 1 Paradeiser
- 1 Knoblauchzehe
- Limettensaft
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Koriandergrün oder Petersilie
- kleine rote Chili (nach Wunsch)