



 2 Personen

 schnell

## Zutaten

---

1 Handstrauß frische  
Vogelmiere  
1 reife Avocado  
4 Cocktail-Tomaten  
Zitronensaft  
Ras-el-Hanout  
Pfeffer und Salz

nach Belieben dazu:  
Knoblauch  
saure Sahne o. Joghurt  
(wie bei echter  
Guacamole)

# Vogelmiere-Guacamole

## Zubereitung

---

1. Vogelmiere klein hacken
2. Fruchtfleisch der Avocado zerkleinern und mit Gabel zu Brei zerdrücken
3. Tomaten in kleine Würfel schneiden
4. Zum Avocadobrei ein paar Spritzer Zitronensaft & ggf. gepresste Knoblauchzehe geben sowie (optional) saure Sahne oder Joghurt einrühren.
5. Mit Pfeffer, Salz und Ras-el-Hanout würzen.
6. Vogelmiere und Tomaten dazu geben und gut verrühren.