**Hausgemachte Guacemole**

Zutaten:  
  
2 reife Avocado  
2 Paprika ( in Würfel)  
1 zwiebeln ( in Würfel)  
1 Zehe Knoblauch ( in Würfel)  
2 Prisen Salz  
2 Prisen Pfeffer  
1 Saft von Limette

Zubereitung:  
  
Die Avocados aus der Schale nehmen und mit den anderen Zutaten in eine Schale geben.  
Dann alles mit Hilfe einer Gabel zerdrücken.   
Tipp: Bei Lagern: kühl stellen. Mit Frischhaltefolie und Alufolie abdecken, sodass wenig Luft und kein Licht dran kommt. Dann hält sich die Guacemole bis zu 3 Tage ohne braun zu werden.