**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.