



## Guacamole mit Thunfisch und Chips

Zutaten für 4 Personen

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit : ca. 30 Minuten



<b>3</b>	<b>Stk</b>	reife Avocados
<b>1</b>	<b>Stk</b>	Peperoncino
<b>1</b>	<b>Stk</b>	Limette
<b>½</b>	<b>TL</b>	Puderzucker
<b>80</b>	<b>gr</b>	Tortillachips
<b>1</b>	<b>Dose</b>	Thon in Oel à 160 gr
<b>½</b>	<b>Bund</b>	glattblättrige Petersilie
<b>4</b>	<b>EL</b>	Joghurt nature
		Salz (Fleur de sel), Pfeffer
<b>½</b>	<b>TL</b>	Paprika, edelsüss

### Zubereitung

Avocados halbieren, Stein entfernen. Fruchtfleisch auslösen. Peperoncino längs halbieren entkernen und in Streifen schneiden. Limettenschale abreiben, Limette auspressen.

Avocados mit Limettensaft und -schale zu einer glatten Masse rühren. Puderzucker und Peperocinostreifen dazugeben, mit Salz (Fleur de sel) abschmecken.

Chips in einen Frischhaltebeutel geben und grob zerbröseln.

Thon in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Petersilie hacken, mit Thon und Joghurt verrühren, mit Salz (Fleur de sel) und Pfeffer abschmecken.

Avocadomasse, Chips und Thonmasse abwechselnd in Gläser schichten, mit Paprika bestreuen und servieren.