

Bacon Guacamole mit gegrilltem Pfirsich

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

2 Avocados
1 Pfirsich
1 Zwiebel
2 Jalapeno Schoten
1 Limette (ausgepresster Saft)
2 Esslöffel gehackter Koriander
2 Scheiben Speck
Salz, Pfeffer

Cremig und knusprig, süß und salzig, mild und würzig, grün und orange. Diese Guacamole-Kreation mit Bacon und Pfirsich lässt keine Wünsche offen und vereint die unterschiedlichsten Geschmackswelten. Wenn so viele Gegensätze in einer Creme aufeinandertreffen, entstehen wahre Gaumenfreuden.

- 1 -

Pfirsich halbieren und entsteinen. Beide Hälften mit der flachen Seite in einer Grillpfanne (oder auf einem Grill) 2-3 Minuten anrösten, bis sie weich und mit einem Grillmuster versehen sind.

- 2 -

Pfirsich auskühlen lassen, Schale abziehen und Fruchtfleisch würfeln.

- 3 -

Speckscheiben in eine kalte Pfanne legen und erhitzen. Unter häufigem Wenden knusprig braten. Auf einem Küchentuch abtropfen und auskühlen lassen. In kleine Stücke schneiden.

- 4 -

Avocados entkernen und schälen. Fruchtfleisch in einem Schälchen mit einer Gabel zerdrücken.

- 5 -

Zwiebel und Jalapenos fein würfeln. Gemeinsam mit Koriander, Limettensaft und Pfirsichwürfeln unter die Avocado mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 6 -

Fertige Guacamole kurz vor dem Servieren mit Speckstücken garnieren.