



Guacamole in Potatoskin

Zutaten:

Kräuter
Knoblauch
rote Zwiebel
Limette
Avocado
Jalapeños
Tomaten
Kartoffeln
Salz
Öl
Pfeffer



Zubereitung:

Wasche einige Kartoffeln und lege sie in eine Form und gieße etwas Öl darüber. Gebe nun Rosmarin sowie Salz dazu und mische alles, damit das Öl auch an jede Kartoffel hinkommt. Stelle die Form danach für 35-40 Minuten in den Ofen. Entkerne jetzt drei Avocados und hacke sie in kleine Stücke (Tipp: Drücke die Avocado durch einen Friteusenkorb, das spart Zeit). Schneide danach einige Tomaten in kleine Würfelchen (Tipp: Entferne das Kerngehäuse der Tomaten, sonst befindet sich zu viel Flüssigkeit in der Guacamole). Hole nach Ablauf der oben angegebenen Zeit die Form aus dem Ofen und entferne das Innere der Kartoffeln (Tipp: Das Innere der Kartoffeln kann mit etwas Sahne und Butter zu Kartoffelbrei verarbeitet werden). Gebe nun etwas Limettensaft, Salz und Pfeffer in das Avocado-Tomaten Gemisch. Schneide nun Jalapeños in kleine Scheiben und gebe sie in die Schüssel mit dem Avocado-Tomaten-Gemisch. Hacke nun Koriander, Knoblauch und Petersilie klein und gebe beides mit in die Schüssel (Tipp: Gebe etwas Salz zum Knoblauch hinzu und zerdrücke den Knoblauch dann zu einer Art Paste). Mische nun alles in der Schüssel durch und zerdrücke das Gemisch. Gebe nun das fertige Gemisch in die Potatoskins und richte diese wahlweise mit Zwiebelringen an.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.



**FRANKEN
FERNSEHEN**