

# Guacamole (Avocadocreme)



## Küchengeräte

<input checked="" type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Messer
<input type="checkbox"/>	Brett (mittel)
<input type="checkbox"/>	Brett (klein)
<input type="checkbox"/>	Schüssel
<input type="checkbox"/>	Kartoffelstampfer
<input type="checkbox"/>	Saftpresse
<input type="checkbox"/>	Esslöffel
<input type="checkbox"/>	Knoblauchpresse
<input type="checkbox"/>	Schüssel für Biomüll

## Zutaten

<input checked="" type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	2 Avocados
<input type="checkbox"/>	1 Limette
<input type="checkbox"/>	1 Tomate
<input type="checkbox"/>	1 Knoblauchzehe
<input type="checkbox"/>	Pfeffer
<input type="checkbox"/>	Salz

## Zubereitung

<input checked="" type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	1. Schäle die Avocados und schneide sie in Würfel. Gib sie in die Schüssel.
<input type="checkbox"/>	2. Schneide die Tomate in Würfel. Gib sie in die Schüssel.
<input type="checkbox"/>	3. Schneide die Limette in der Mitte durch.
<input type="checkbox"/>	4. Presse die Hälften mit der Saftpresse aus.
<input type="checkbox"/>	5. Gib 1 Esslöffel Limettensaft in die Schüssel.
<input type="checkbox"/>	6. Schäle den Knoblauch.
<input type="checkbox"/>	7. Lege den Knoblauch in die Knoblauchpresse und presse ihn in die Schüssel. Schneide ihn von der Knoblauchpresse ab.
<input type="checkbox"/>	8. Zerdrücke die Zutaten mit einem Kartoffelstampfer.
<input type="checkbox"/>	9. Rühre etwas Pfeffer und Salz hinein.