



MEXIKANISCHER DIP FÜR CREMIGEN GENUSS

FRISCHE GUACAMOLE



Mexiko spielt zwar nicht bei der Europameisterschaft, dafür aber in Deiner Küche ganz vorne mit: Beim Fußballgucken darf Fingerfood nicht fehlen – und mexikanische Guacamole ist in der Hinsicht ein echter Klassiker. Grün, cremig und fruchtig schmeckt der Avocado-Dip, der prima als Beilage für ein leckeres Fußball-Brot funktioniert.

ZUTATEN:

Für die Guacamole:

- » 3 reife Avocados
- » Saft von 3 Limetten
- » mindestens 1 Knoblauchzehe
- » 2 Schalotten
- » 1 rote Chilischote
- » Salz, Pfeffer, Zucker

Für das Brot:

- » 400 ml lauwarmes Wasser
- » 1 ½ EL Salz
- » 30 g frische Hefe
- » 125 g Butter
- » 1 kg Mehl Typ 550
- » Brotbackform mit Fußball-Motiv
(erhältlich im Fachhandel oder in
verschiedenen Onlineshops)

- 01.** Avocados halbieren und die Kerne entfernen (nicht wegwerfen!), das Fruchtfleisch mit einem Löffel ausschaben. Mit einem Messer in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben, dann mit einer Gabel oder einem Stabmixer zerdrücken und den Limettensaft dazugeben.



- 02.** Die Schalotten in kleine Würfel schneiden und hinzufügen. Den Knoblauch schälen, hacken und mit der gehackten Chilischote zum Avocado-Mus hinzugeben. Alles gut verrühren und mit einem Pürierstab pürieren. Schließlich mit etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.
- 03.** Für das Brot zwei Drittel des Hefewürfels in eine Schüssel bröckeln. Anschließend Salz und Zucker hinzufügen. So lange verrühren, bis die Hefe anfängt zu gären. 400 ml lauwarmes Wasser hinzugeben und umrühren. Das Gemisch 10–15 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- 04.** Nun einen Teil des Mehls in den Teig geben und verrühren, bis der Teig zähflüssig ist. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und in den zähflüssigen Teig rühren. Achtung: Die Butter darf nicht zu heiß sein.
- 05.** Das restliche Mehl hinzufügen und mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu klebrig ist, kann noch ein wenig Mehl hinzugefügt werden. Den Teig für 90 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- 06.** Nach der Ruhezeit den Teig noch einmal ordentlich durchkneten und in die eingefettete Backform legen. Ofen auf 190 Grad vorheizen. Das Brot ist fertig, wenn sich der Teig goldgelb färbt.
- 07.** Brotlaib aus der Backform entfernen. Tuch einfeuchten und dieses ca. 30 Minuten auf den heißen Brotlaib legen. Danach gemeinsam mit der Guacamole servieren.

GUTEN APPETIT!