



Bäckerei Konditorei  
SCHNELL

# Rezept der Woche

**Guacamole** ist ein Avocado-Dip aus der Mexikanischen Küche. Dort wird er zum Beispiel zu Taccos, Tortilla Chips oder als Beilage zu Fleisch gegessen. **Tzatziki** wird als typische griechische Vorspeise mit Brot serviert. Oft wird es auch zu Fleischgerichten gereicht. Mit diesen beiden Dips haben Sie die perfekten Snack für Ihre Sommerparty.



Von Konditormeister  
Wolfgang Müller

## Guacamole & Tzatziki

### Guacamole

2 Vollreife Avocados  
2 Knoblauchzehen  
1 kl. Zwiebel gehackt  
2 Tomaten gewürfelt  
Saft von einer Limette  
Koriander gehackt  
Salz, Pfeffer, Chili

- Zerdrücken Sie das Avocadofleisch mit einer Gabel
- Geben Sie erst den Limettensaft und dann die restlichen Zutaten bei
- Mit frisch gehacktem Koriander, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken

### Tzatziki

220 g Gurken geraffelt  
250 g Griechischer Joghurt 10% Fett  
20 g Olivenöl  
2 Knoblauchzehen gehackt  
1 EL Weißweinessig  
Zitronensaft, Salz, Pfeffer  
frische Minze gehackt

- Gurken raffeln und mit etwas Salz mischen
- Ca. 30 Minuten Wasser ziehen lassen und abtropfen
- Die restlichen Zutaten mischen und abschmecken



SCHNELL

Ihr Bäcker und Konditor in Feldkirch

Liechtensteinerstrasse 21, 6800 Feldkirch

Tel. 05522 73333 / Fax. 17 office@schnell.cc www.schnell.cc