

# Kartoffelchips mit Guacamole



## Zutaten:

- Kartoffeln, vorwiegend festkochen bis festkochend, mittelgroße gleiche
- 1 reife Avocado
- 1 Knoblauchzehe
- 4-5 Stiele Koriandergrün
- 2 Tomaten
- 1/2 Limette
- Fleur de Sel
- 1 kleine weiße Zwiebel
- Chili schotte
- Olivenöl
- Pfeffer

## Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln waschen und in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden (mit Schale). Dann ein Backblech mit etwas Olivenöl einölen und die Kartoffelscheiben darin wenden und gut verteilen. Im Backofen ca. 10-15 Minuten von beiden Seiten backen. Einmal wenden zwischendurch reicht. Herausnehmen und auf ein Küchenpapier legen um das Öl aufzusaugen. In eine Schüssel geben und mit Salz, und wer es mag mit etwas Paprikapulver würzen, gut durchmischen.

Die reife Avocado halbieren und mit einem Löffel das Fleisch herausholen. In eine Schüssel geben und mit einer Gabel klein drücken.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und klein schneiden. Die Tomaten mit heißen Wasser 10 Sekunden überbrühen, die Haut abziehen und das Kerngehäuse heraus nehmen. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Das Koriandergrün ganz fein hacken. Nun alle Zutaten zu der Avocado geben, die Limette auspressen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Gabel alles gut vermischen.

Die Kartoffelchips mit der Guacamole auf einen Teller geben.