

Guacamole mit Rote-Beete-Chips

Kategorie: Vorspeise, kalt

Rezept Nr.: 294

Portionen: 4

Zutaten

Mengen

Bemerkungen

Rote Beete	500	Gramm	nicht zu große Knollen
Limone	1	Stück	
Avocados	1	Stück	weich
Knoblauchzehe	1	Stück	
Paprikapulver	1	TL	süß
Cayennepfeffer	1	TL	oder kleingeschn. Chilies

Zubereitung

1. Guacamole mit den hierfür nötigen Zutaten machen. Kern dazulegen, um Oxydation zu verlangsamen. Etwas süßen Paprika aufheben.

2. Die rohen Roten Beete schälen und in möglichst dünne Scheiben schneiden (Mandoline oder Trüffelhobel). 15 Min. in eine mit kaltem Wasser und Eis gefüllte Schüssel geben. Herausnehmen und gut auf Küchenpapier trocknen. In einer Pfanne in schwimmend Öl ausbacken, salzen und mit Paprikapulver bestäuben. Zur Guacamole servieren.

Weinempfehlung: Zur Guacamole fällt mir Eher Bier oder eine Margarita als Wein ein, besonders, wenn sie auch noch mit Chili gewürzt ist.