

# Guacamole mit Tortillachips

(Zutaten für zwei Personen)

## Zutaten

### Tortillachips

- 1 Pk. Weizen-Tortillas, (4 Stück, 300 g)
- 1 Tl Kreuzkümmel
- 3 El Olivenöl
- 1 Tl geschälte Sesamsaat

### Guacamole:

- 40 g Koriandergrün
- 100 g weiße Zwiebeln
- 4 grüne Chilischoten
- Fleur de sel
- 3 reife Avocados
- 2 Tomaten, (200 g)
- Außerdem
- Backpapier

Mehrere Keramik- oder Silikonformen

## Zubereitung

1. Für die Chips Tortillas in je 8 Stücke schneiden und auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Kreuzkümmel im Mörser zerstoßen und mit dem Öl mischen. Tortillaecken mit dem Öl bestreichen und mit Sesam bestreuen. Nacheinander im heißen Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 10-15 Minuten goldbraun backen. Auf den Blechen abkühlen lassen.
2. Für die Guacamole die Hälfte vom Koriander mit den zarten Stielen grob hacken. Die Zwiebeln fein würfeln. Chilischoten der Länge nach halbieren, entkernen und grob zerkleinern. Koriander, Chili, die Hälfte der Zwiebeln und 1 gehäuften Tl Fleur de sel im Mörser zu einem feinen Mus zerstoßen.
3. Avocado halbieren und entkernen. Fruchtfleisch mit einem großen Löffel aus der Schale heben und grob würfeln. Restliche Zwiebeln, Avocadowürfel und Koriandermus mischen. Tomaten halbieren, entkernen und klein würfeln. Tomatenwürfel mit den Avocados mischen. Restliche Korianderblättchen abzupfen, grob hacken und unterheben. Guacamole mit den Tortillachips anrichten.

