



## Nachos con pico de gallo

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

---

4 Port.	Nacho Chips	2	Tomaten
½ Bund	Koriander	1	Zwiebel
1	Limette	1 Zehe	Knoblauch
1	kleine rote chili	2	Avocados (reif)
1 Becher	saure Sahne		

### Zubereitung

#### Zubereitung

Für die pico de gallo eine halbe Zwiebel und das Fleisch von 2 Tomaten würfeln und mit dem Saft aus ½ Limette und Salz anmachen.

Die Hälfte vom Koriander gehackt dazugeben und vermengen.

Für die Guacamole die Avocados würfeln und mit einer Gabel zerdrücken.

Die restliche Zwiebel und die Chili würfeln und dazugeben. Den Knoblauch fein hacken und zugeben.

Nun mit dem Saft der halben Limette, Salz Pfeffer anmachen und vermengen.

Beide Salsas und die Sour Creme mit Nacho Chips servieren.

---

Nachos con pico de gallo

Stand 24.08.2021