Ribeltortilla-Chips mit Guacamole

Für 4 Personen
Zubereitung: ca. 15 Min.

Zutaten:

1 grosse oder 2 kleine Avocado
½ – 1 Zwiebel, sehr fein gehackt
1 kl. Knoblauchzehe gepresst
Saft von ½-1 Zitrone oder Limette
100 g Tomaten fein gewürfelt
1-2 Peperoncini (je nach gewünschter Schärfe) sehr fein gehackt
1-2 Esslf. Peterli oder Korianderblättli gehackt
½ – 1 Teelf. Meersalz

1 Pack Ribelmaistortillas

Zubereitung:

1. Avocado halbieren, den Kern herausdrehen und die Fruchthälften schälen. Das Fruchtfleisch fein schneiden, mit einer Tasse oder Gabel «zermantschen». Restliche Zutaten daruntermischen. Mit Salz abschmecken.