

## 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.

