

GUACAMOLE FUSSBALLSTADION MIT CRACKERN



Eingesendet von: **Verena von Sweets & Lifestyle**



Schwierigkeitsgrad: **Leicht**



10 Minuten Zubereitungsdauer

ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 100g **Soletti Chips Cracker**

Guacamole:

- 2 Avocados
- 1 EL Naturjoghurt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tomate
- 1 Limette (Saft)
- Salz
- Pfeffer

Fertigstellung:

- 80 g Frischkäse natur
- 3 EL Milch

ZUBEREITUNG:

Guacamole:

Die Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mithilfe eines Löffels aus der Schale schaben und in eine Schüssel geben. Limettensaft zufügen und alles mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Das Naturjoghurt und den Limettensaft hinzufügen und mithilfe eines Pürierstabs pürieren.

Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken und unterrühren.

Die Tomate waschen, in kleine Stücke schneiden und ebenfalls unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellung:

Rund um das Guacamole-Rechteck Cracker aufstellen. Damit mehrere Reihen wie im Stadion entstehen, einige Cracker übereinander auf den Boden der Form legen und die anderen Cracker schräg drauf stellen.

Den Frischkäse mit der Milch verrühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.

Vorsichtig mit der Lochtülle die Linien eines Fußballfeldes spitzen.

Tipp:

Wer die Guacamole scharf mag, gibt noch eine rote Chilischote in die Guacamole dazu. Dazu eine rote Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und die Schote in kleine Stücke schneiden.