



# Pommes Mexicana

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 kg	KADI Pommes Frites
2	Avocados
1	Knoblauchzehe
1	roter Chili, fein geschnitten
nach Bedarf	roter Chili, in kleinen Würfeln
0.5 Bund	Koriander
3 EL	Limettensaft
Wenig	Limettensaft zum Beträufeln
0.75 TL	Salz
200 g	Saurer Halbrahm

## ZUBEREITUNG - CA. 30 MINUTEN

KADI Pommes Frites gemäss Packungsanleitung zubereiten.

Währenddessen für die Guacamole die Avocados entkernen, das Fruchtfleisch herauslösen und mit einer Gabel zerdrücken. Knoblauchzehe dazu pressen. Chili entkernen und fein schneiden, Koriander fein hacken, beides mit dem Limettensaft daruntermischen und salzen.

Die fertigen Pommes Frites in einer Schüssel salzen und in eine Form geben. Die Pommes mit der Guacamole und dem sauren Halbrahm toppen. Das Ganze mit ein wenig Limettensaft beträufeln. Nach Bedarf noch mit geschnittenen Chiliwürfeln toppen.

**KADI<sup>+</sup>**

Hier sind unsere Produkte erhältlich:  
[b2c.kadi.ch/einkaufen/store-locator](https://b2c.kadi.ch/einkaufen/store-locator)