



Chips aus Salame Rapellino Classico mit Guacamole

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 kleine reife Avocados
- 0dl Limetten
- 4 kleine rote Zwiebel
- 8EL Natives Olivenöl Extra
- n.b. Salz und Pfeffer
- n.b. Peperoni (nach Belieben)

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und zerkleinern.
2. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel ausschälen und in eine Schüssel geben.
3. Mit einer Gabel zerdrücken und mit $\frac{3}{4}$ der Zwiebel, Limettensaft und frischen oder trockenen Peperoni (wenn es genehm ist), Salz und Pfeffer anmachen.
4. Gut durchmischen und durchziehen lassen.
5. Man erhitzt 2 Esslöffel Olivenöl in einer breiten antihafbeschichteten Pfanne und röstet die Scheiben klassischer Salami auf starker Flamme für etwas mehr als eine Minute, bis sie knackig sind.
6. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf ein Tablett legen. Alternativ zur Pfanne können die Salamischeiben auch im Ofen getrocknet werden.
7. Man bestreicht jede Salamischeibe mit einem kleinen Löffel voll Guacamole.
8. Mit etwas zerkleinerter Zwiebel garnieren und servieren.