

Halloween-Snacks

1. Kürbis Nachos

Zutaten:

- 1 kleiner Kürbis
- 3 reife Avocados
- 1 kleine Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- Zitronensaft
- Gewürze
- Tortilla-Chips



Zubereitung:

1. Kürbis vorbereiten

- Kürbis oben aufschneiden (Deckel) und aushöhlen.
- Mit einem scharfen Messer ein „Gesicht“ schnitzen – besonders effektiv ist ein böser oder erschöpfter Gesichtsausdruck.
- Den Kürbis auf ein Tablett oder eine große Platte stellen, mit geöffnetem Mund nach vorne geneigt.

2. Guacamole zubereiten

- Avocados halbieren, entkernen und Fruchtfleisch in eine Schüssel geben.
- Mit einer Gabel grob zerdrücken.
- Zwiebel, Tomate, Knoblauch und Zitronensaft untermischen.
- Mit Salz, Pfeffer und ggf. Chili abschmecken.

3. Anrichten

- Guacamole großzügig aus dem „Mund“ des Kürbisses herauslaufen lassen – so, als ob er sich übergibt.
- Drumherum die Tortilla-Chips anrichten.
- Optional: Teelicht in den Kürbis setzen (aber vorsichtig, wenn Essen in der Nähe ist)

