



Tomaten Avocado Tatar

Zutaten:

- 6 Tomaten
- 2 Avocados
- 1 Limette (Saft)
- 10 schwarze Oliven (entsteint)
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Koriander, 1 Stück Ingwer
- 5 EL Olivenöl
- 20g Parmesan
- 1 EL Basilikumpesto
- 1 Chiabatta



Zubereitung:

Lösen Sie die Avocados aus der Schale, entfernen Sie den Kern. Schneiden Sie das Avocadofleisch in gleichförmige Würfel. Die Avocado mit etwas Zitrone behandeln, damit diese nicht braun anläuft. Nun die Tomaten klein würfeln, etwas kleiner als die Avocado.

Den Koriander ebenfalls kleinschneiden, auch die Oliven. Alles mit etwas Zitronensaft beträufeln. Miteinander vermengen. Salzen, pfeffern, etwas Olivenöl hinzugeben. Auch kleingeschnittener Knoblauch und Ingwer darf hinzugegeben werden.

Parmesan klein reiben. Unter die Masse geben.

Nun das Tatar in einen kleinen Dessert-Ring drücken und auf Pesto sowie Kräutern auf den Tellern anrichten.

Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**