

**Avocado-Tatar**

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1	Rüebli
1 Stange	Lauch
2	Avocados
1	Zitrone
1 TL	Senf
	Tabasco/Worcestershiresauce
2 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
½ TL	Dip-Mahari
2	Eier hart gekocht
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Petersilie
1	Knoblauchzehe

Zubereitung:

Rüebli sehr klein würfeln, Lauch in feinste Ringe schneiden. Rüebliwürfel 2 Min. in Salzwasser kochen, Lauch zus. 1 Min. kochen und dann kalt abschrecken.

Avocados in kleine Würfel schneiden.

Zitrone ausdrücken und den Saft, den Senf, Tabasco, Worcestershiresauce, Öl, Salz, Pfeffer und Dip-Mahari verrühren, Avocadowürfel, Rüebli und Lauch sofort dazugeben und mit der Sauce mischen.

Eier fein würfeln. Knoblauchzehe mit Petersilie fein hacken und mit dem Tatar vermengen.

Als Beilage frischen Toast.