

Avocadotartar

Rezept für 8 Personen

Zutaten:

3	Avocados
1	Zitrone
2	Esslöffel Öl
	Salz
	Pfeffer
1,5 TL	Senf
½ TL	Korianderpulver
1	kleiner Lauch
1-2	Tomaten
½	gelbe Peperoni
2	gekochte Eier
1 Bund	Schnittlauch
1 Bund	Petersilie
	Einige Tropfen Tabasco



Zubereitung:

Avocados halbieren, Stein entfernen und Früchte schälen und in kleine Würfelchen schneiden
Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer, Senf und Korianderpulver verrühren und die Avocados sofort dazu geben und alles sorgfältig mischen

Vom Lauch wir nur ein ca. 6 cm langes Stück verwendet. Dieses in dünne Ringe schneiden, dann fein hacken

Tomate quer halbieren, entkernen und klein würfeln

Peperoni entkernen, waschen und in kleinste Würfelchen schneiden

Das Ei schälen und hacken

Die Kräuter fein schneiden und zu den Avocados geben und sorgfältig mischen

Das Tatar mit Tabasco und Salz abschmecken

Beilage: Pariser Brot