

OZ. TELLICHERRY PFEFFER



**GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN**

AVOCADO TARTAR MIT ZIEGENFRISCHKÄSE

ZUTATEN

2 STK.	AVOCADO
1 STK.	TOMATE
½	SCHALOTTE
1 EL	PINIENKERNE
1 TL	KORIANDER FRISCH
200 G	ZIEGENFRISCHKÄSE
2 EL	PETERSILIE GESCHNITTEN
	CHILI, LIMETTENSAFT UND OLIVENÖL NACH BELIEBEN

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Tellicherry Pfeffer, oz. Kristallsalz, Koriander, Chili



ZUBEREITUNG

- 1 Avocado, Tomaten und Chili halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
 - 2 Pinienkerne rösten.
 - 3 Alle Zutaten mischen und mit oz. Kristallsalz, oz. Tellicherry Pfeffer, Limettensaft und frischem Koriander abschmecken.
 - 4 Ziegenfrischkäse in Kugeln formen und durch die geschnittene Petersilie rollen.
-

OZ.-TIPP

Kann sehr gut mit knusprigen Strudelblättern oder Tacos serviert werden.
Der Ziegenfrischkäse kann in Speck eingerollt und angebraten werden.

