

OZ. CHILISALZ



**GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN**

AVOCADO TARTAR

ZUTATEN AVOCADO TARTAR

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

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMEN

OZ. CHILISALZ, KORIANDER, CHILI NACH BELIEBEN

ZUBEREITUNG

- 1 Avocado, Tomaten und Chili halbieren entkernen und in kleine Würfel schneiden
- 2 Pinienkerne rösten
- 3 Alle Zutaten mischen und mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und frischem Koriander abschmecken.

OZ.-TIPP

Kann man sehr gut mit knusprigen Strudelblättern, Tacos servieren.
Den Ziegenfrischkäse kann man auch in Speck einrollen und anbraten.