

Rezept

# Avocado mit Tomatentatar

Ein Rezept von Avocado mit Tomatentatar, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>175 g</b> reife Tomaten	Salz
Pfeffer	<b>2 TL</b> Zitronensaft
<b>2 EL</b> Olivenöl extra nativ	<b>1 EL</b> fein geschnittene Basilikumblätter
<b>1</b> große reife Avocado	Basilikumblättchen zum Garnieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

## Zubereitung

1. Die Stielansätze der Tomaten entfernen. Die Tomaten kurz überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Öl und Basilikum mischen.

---

2. Die Avocado längs halbieren und den Kern herauslösen. Die Avocadohälften auf zwei Tellern anrichten. Das Tomatentatar in die Höhlungen füllen. Mit Basilikumblättchen garnieren und sofort servieren.