

Rezept

Avocado mit Tomatentatar

Ein Rezept von Avocado mit Tomatentatar, am 18.04.2024

Zutaten

175 g reife Tomaten	Salz
Pfeffer	2 TL Zitronensaft
2 EL Olivenöl extra nativ	1 EL fein geschnittene Basilikumblätter
1 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.