WUNDERDRESSING MIT GIN TONIC AROMA

Avocado-Gurken-Tatar mit Kräutern

Vegetarisch · Vorspeise

FÜR 2 Portionen ZEIT 20 Minuten



Zutaten

- ½ Salatgurke (ca. 200 g)
- 1 kleine Schalotte
- ½ kleine rote Chilischote
- ½ Bund Dill
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 reife Avocado (ca. 200 g)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 4 Scheiben Baguette oder Ciabatta
- 2 EL Wunderdressing mit GIN TONIC Aroma

Tipp: Vor dem Servieren kurz kaltstellen.

Zubereitung

1. Gurke waschen, längs halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen. Fruchtfleisch in 5 mm kleine Würfel schneiden und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Chili längs halbieren, entkernen und fein hacken. Dill und Schnittlauch fein schneiden, einige Dillspitzen zum Garnieren beiseitelegen.
3. Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und ebenfalls in 5 mm kleine Würfel schneiden.
4. Wunderdressing kräftig schütteln. Avocado, Gurke, Schalotte, Chili und Kräuter in einer Schüssel mit 2 EL Dressing vorsichtig mischen, ohne die Avocado zu zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Brotscheiben in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 2–3 Minuten goldbraun rösten. Tatar mithilfe eines Servierrings (ca. 8 cm) auf zwei Tellern anrichten, leicht andrücken, Ring abziehen und mit den Dillspitzen garnieren. Das geröstete Brot dazu servieren.

DAZU PASST

Wunderdressing mit GIN TONIC Aroma

Dieses Rezept online, alle Sorten und Händler in deiner Nähe:

world-of-wunder.de