

# Avocado Tatar

## Rezept

### Zutaten für 4 Personen

4	Avocados (Art.Nr.: 16.310.515)
2	Limetten (Art.Nr.: 12.520.515)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2	Zwiebeln (Art.Nr.: 15.854.510)
ca. 200g	Rote-Bete (Art.Nr.: 24.905.050)
1	Knoblauchzehe (Art.Nr.: 14.010.510)
1EL	Olivenöl
1 Kästchen	Shiso Kresse (Art.Nr.: 13.725.711)

### Zubereitung

1. Die Avocados längs halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch vorsichtig aus der Schale lösen.
2. Anschließend in kleine Würfel schneiden und mit 2 EL Limettensaft vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die rote Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Mit 1 EL Limettensaft, einer Prise Salz und etwas Pfeffer marinieren.
4. Die Rote-Bete-Kugeln abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen, fein hacken und zusammen mit Olivenöl, Salz und Pfeffer unter die Roten Beten mischen.
5. Das Avocado-Tatar mithilfe eines Dessertrings (ca. 5 cm Durchmesser) auf Tellern platzieren. Die marinierten Zwiebeln, die Roten Beten und die Shiso-Kresse dekorativ darauf anrichten.

