

Für die Joghurt-Avocado-Salsa:

Avocado halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch mithilfe eines Löffels herauslösen und hacken. Limette halbieren und den Saft auspressen.

Avocado, Joghurt, Limettensaft, Salz und Pfeffer vermengen. Für die **Fertigstellung:**

Je zwei Tortillas auf einen Teller legen und mit Süßkartoffeln, Bohnen und einem kleinen Stück Avocado füllen. Tomaten- und Avocado-Salsa draufgeben.

Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Koriander abrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Tacos mit Radieschenscheiben, Koriander und Zwiebeln garnieren.

Limette halbieren und Tacos vor dem Servieren mit Limettensaft beträufeln.

Für die Erdbeer-Gazpacho:

Erdbeeren putzen und grob hacken. Paprika abrausen, trockentupfen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien, ebenfalls grob hacken. Gurke halbieren und Kerngehäuse entfernen, klein schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und hacken. Estragon, Koriander und Minze abrausen, trockenwedeln und hacken. Erdbeeren, Paprika, Gurke, Zwiebel, Knoblauch, Estragon, Minze, Koriander und Olivenöl in eine Schale geben und mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen.

Beiseitestellen und ziehen lassen. Nach 30 Minuten die Masse in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Tomatensaft abschmecken. Alles durch ein feines Sieb passieren und die Gazpacho mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Gazpacho mit Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniel Westerlund am 07. Juli 2021