



und fein hacken. Alles zusammen in einer Schüssel vermengen und mit Olivenöl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Fetakäse mit den Händen zerbröseln und untermengen.

Avocados entkernen und in Stücke schneiden. In einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken bis eine grobe Masse entsteht. Tomate waschen und entkernen, fein würfeln und zur Avocadomasse geben. Limetten waschen und entsaften und zur Avocadomasse geben. Nach Belieben Olivenöl untermengen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blätter fein hacken. Alles unter die Avocadomasse heben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

**Für die gepickelten Zwiebeln:**

Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem Salz in eine Schüssel geben. Mit der Hand vermischen bzw. leicht kneten. Lorbeerblatt und die Koriandersamen in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten. Essig, 20 ml Wasser und Zucker in einer Schüssel vermischen, erhitzen und das Lorbeerblatt wie auch die Koriandersamen in den Sud geben. Kurz aufkochen und dann über die gesalzene Zwiebeln geben. Abkühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alissa Scheunemann am 30. März 2022