

# Thunfisch-Tatar mit Avocado

## **Für 2 Personen:**

150 g Tuna Filet	0,5 Avocado	1 Stange(n)/Zweig(e)
Frühlingslauch	0,5 rote Peperoni	1 Spur Sojasauce
1 Spur Olivenöl	1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer

Den Thunfisch in feine Würfel schneiden, die Avocado halbieren und durch ein feines Sieb auf das Tatar drücken.

Frühlingslauch und Peperoni fein schneiden und beides zum Tatar geben.  
Pfeffer, Salz, Sojasauce und Olivenöl dazugeben und alles gut vermengen

Steffen Henssler am 29. Oktober 2020