

Tomaten-Avocado- Carpaccio

Zutaten (für 4 Personen):

2 reife Avocados

4 Fleischtomaten

4 EL SEEBERGER-Pinienkerne

Marinade:

1 TL Zucker

1/2 TL Salz (besser Kräutersalz)

1-2 EL Aceto Balsamico

1 Messerspitze Senf

einige Tropfen Zitrone

schwarzer Pfeffer

3-4 EL gutes Olivenöl

Zubereitung:

Avocados schälen und entsteinen. Tomaten waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden und fächerartig hübsch auf einem Dessertteller anrichten. Pinienkerne darüberstreuen.

Zutaten für die Marinade mit einem Schneebesen zu einer sämigen Flüssigkeit schlagen und anschließend tropfenweise das Olivenöl hinzufügen. Marinade gleichmäßig auf den Tomaten-Avocado-Tellern verteilen und sofort servieren. Dazu frisch getoastetes Weißbrot oder Baguette.

EIN
UNVERGESSLICHES
ERLEBNIS

