



# Avocado-Mango **TATAR**

## **2-3 Personen**

**3 Avocados**

**1 Mango**

**1 Zitrone**

**12 Kirschtomaten**

**2 EL weißer Sesam**

**1 EL Essig**

**Salz, Pfeffer, Zucker**

Avocados halbieren, die Steine entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Zitrone auspressen und den Saft unter die Avocados mischen. Kirschtomaten vierteln und zur Avocado geben. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in kleine Würfel schneiden. Weißen Sesam in einer Pfanne auf mittlerer Hitze rösten. Weißwein-Essig, Salz, Pfeffer, Zucker verrühren. Alle Zutaten miteinander vermengen und abschmecken.

### **EXTRA Tipp:**

Zum Avocado-Tatar passt gebackener Schafkäse oder ein Stück Lachsfilet hervorragend dazu.