

# AVOCADO-TATAR MIT ROTER BEETE

**Aus meiner kleinen Nixe**

Zubereitungszeit 10 Min



## So wird's gemacht:

Avocados halbieren, Kern und Schale entfernen, in kleine Würfel schneiden und in die Nixe geben. Limette auspressen, Balsamicoessig, Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben und vermischen.

Avocado-Tatar in ein kleines Glas füllen.

Zwiebel in kleine Streifen schneiden und auf das Avocado-Tatar streuen.

Rote Beete abtropfen lassen, halbieren, fächerförmig einschneiden, auf einem Teller auffächern und mit Olivenöl beträufeln.

Das Glas mit Avocado-Tatar dazustellen und beides mit Kresse bestreut servieren.

## ZUTATEN:

- 4 Avocados
- 1 Limette
- 1 EL weißer Balsamicoessig
- etwas Zucker
- Salz, Pfeffer
- 2 große rote Beete-Kugeln
- 1 EL Olivenöl
- 1 Kästchen Kresse

**Gutes Gelingen, Deine Melli**