



THUNFISCHTARTAR MIT NEKTARINEN-INGWER-SALSA



ZUTATEN

300 g Thunfisch-Filet
(Sushi Qualität)

Olivenöl

1 Bio-Limette

30 g Ingwer, geschält

1 Frühlingszwiebel

1 rote Chili - entkernt

2 Nektarinen, halbiert

Limetten-Saft

1 EL Agavensirup

1 Prise Salz

1 EL helle Soja Sauce

1 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

mit einem guten Messer klein würfeln und in eine Schüssel geben.

mit ein wenig Olivenöl vermengen und kühl stellen.

Schale fein abreiben und Saft auspressen. Zur Seite stellen.

in den Mixtopf geben und 2 Sek. / Stufe 8 kleinhacken.

dazugeben und 4 Sek. / Stufe 5 hacken

in den Mixtopf geben und 4 Sek. / Stufe 4 vermischen.

Thunfisch schön auf Teller anrichten und die Nektarinen Salsa darüber geben.
Mit Limetten Zeste garnieren.

mmmh