

Bruschetta mit Thunfisch-Avocado-Tatar

Zubereitungszeit **20 Minuten**

Kalorien pro Portion **481**



Zutaten für 4 Personen

200 g frischer Thunfisch
1 Frühlingszwiebel
0,5 Avocados
100 g Cocktailtomaten
1/2 Limetten
1/2 TL Wasabipasten
1 Prise Pfeffer
40 g Butter
8 Scheiben Baguette
Koriander

Zubereitung:

1. Thunfisch kalt abspülen, Frühlingszwiebel putzen und waschen, Avocadofruchtfleisch auslösen, Cocktailtomaten waschen, alles fein würfeln und mischen.
2. Etwas Limettenschale abreiben und Frucht auspressen.
3. 2 Esslöffel Limettensaft, Wasabipaste und Sojasauce verrühren, mit der Thunfisch-Mischung vermischen und mit Pfeffer würzen.
4. Die Butter mit der Limettenschale verrühren.
5. Baguettescheiben im Backofen oder Toaster rösten, mit Limettenbutter bestreichen, mit Thunfisch-Avocado-Tatar belegen.
6. Anschließend mit Koriander garniert servieren.

Guten Appetit!