Avocado-Tomaten-Tatar mit Mehltortillas

Zutaten

10

- 10 Avocado
- 50 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 1 ¼ rote Zwiebel in Halbringen
- 50 g Bresc Pepperoncini marinati (Marinierte Pfefferschoten)
- 5 reife Tomaten
- 5 Handvoll geschnittener Koriander
- 3 Limettes
- 5 Mehltortillas
- 10 dl Crème fraîche
- 3 dl Schlagsahne
- 250 g Bresc Tomaten salsa
- 25 Tortilla-Chips
- Schuss Olivenöl
- Pfeffer und Salz

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Grüne und rote Pfefferschote WOK 450g

Bresc Marinierte Pfefferschoten 1000g

Bresc Tomaten-Salsa 1000g

Bresc Tomaten-Salsa 325g

Zubereitung

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Die Crème fraîche unter die Schlagsahne rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Siphonflasche füllen und 1 Patrone anbringen. Die Tortilla-Chips zu Chrunch zerkleinern. Die Mehltortillas in die gewünschte Form schneiden und 10 Minuten knusprig im Ofen backen. Tomaten schälen und entkernen, das Fruchtfleisch in Concasse schneiden. Avocados schälen und in groben Tatar schneiden. Mit Wok-Pfeffer, Peperoncini-Marinade, Tomate, der Hälfte des Koriander, Olivenöl, Limettensaft, Pfeffer und Salz vermischen. Den Tatar in einen Ausstechring geben und mit dem Chrunch, Plätzchen und Koriander garnieren. Mit der schaumigen Crème fraîche und Tomaten-Salsa servieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000