

Thunfisch-Avocado-Chips

½	El	schwarzer Sesam	rösten, in Schüsseli geben
1		Limette, Schale	alles zugeben, verrühren
1	El	Limettensaft	
½	TI	Chiliflocken	
1	TI	Salz	
200	g	Sushi Thunfisch	in feine Würfeli schneiden, zugeben
70	g	Granatapfelkerne	beides zugeben, sorgfältig mischen
½	Bd.	Koriander od. Ital. Peterli, gehackt	
1		Avocado	schälen, in Stücke schneiden, in Mixbecher Geben
½	El	Oel	zugeben, fein pürieren
Restl.		Limettensaft	
		Salz	würzen
30	g	Tortillachips	mit wenig Avocadocrème belegen, Tatar darauf geben
ev.		Korianderblättli	darauf legen

