



Thunfisch - Avocado - Sashimi

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Trendig, fernöstlich lecker

Zutaten

- 500 g Thunfisch im Stück (Sushi Qualität)
- 2 feste, aber reife Avocados
- 1 TL Wasabi aus dem Asia Shop
- 2 El Sesamsaat
- 40 g gute Mayonnaise
- 1 El geriebener Ingwer
- 4 El Soja Soße
- 1 Tl Zitronensaft
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Sesamsaat in einer kleinen Stiepfanne ohne Fett anrösten, bräunen.

Schritt2

Den Thunfisch waschen, wieder trocken tupfen und in recht kleine Würfel schneiden, salzen, pfeffern.

Schritt3

Aus den halbierten Avocados das Fruchtfleisch lösen und ebenfalls würfeln und mit dem Zitronensaft und Ingwer marinieren. Mayonnaise, Wasabi, Soja Soße und die Thunfischwürfel dazu geben, verrühren, nachschmecken.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Auf Gourmetlöffeln oder in kleinen Gläsern mit einem Frisèe Blättchen anrichten.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** fernöstlich, trendig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/thunfisch-avocado-sashimi/>