



Rindstatar mit Mango-Avocado-Granatapfel-Salat

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Packungen Rindstatar
- 2 Mango
- 2 kleine Avocados
- 1 Granatapfel
- 200g schon gewaschener Rucola
- 4 Bund Kerbel
- n.b. Limetten

Zubereitung

1. Granatapfelkerne herauslösen.
2. Eine Limette auspressen, die andere vierteln.
3. Mango und Avocados schälen, in Würfel schneiden, in einer Schüssel vorsichtig mit den Granatapfelkernen mischen und mit Limettensaft beträufeln.
4. Das Rindstatar auf Tellern anrichten und mit eine paar Rucolablättern garnieren.
5. Den Mangosalat um das Rindstatar anrichten, mit Kerbel und einem Limettenschnitz garnieren.
6. Servieren oder bis 5 Minuten vor dem Servieren kühl stellen.