



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 220

Ensaladilla Atún



10 Minuten








5 Minuten



15 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 200 g Thunfisch
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 grüne Paprika, fein gewürfelt
- 1 rote Paprika, fein gewürfelt
- 2 Tomaten, fein gewürfelt
- 1 EL weißer Balsamico

-  4 EL Olivenöl
-  1 EL Garnelengewürz
-  2 EL Petersilie
-  Salz nach Geschmack
-  schwarzer Pfeffer

Rezept

Den Thunfisch von beiden Seiten kurz und kräftig angebraten (je nach Geschmack darf der Thunfisch innen auch roh bleiben!). Etwas salzen und in kleine Würfel schneiden.

In einer Schüssel die Tomaten-, Paprika- und Zwiebelwürfel mit der Petersilie und dem Thunfisch vorsichtig vermengen. Essig, Olivenöl untermischen und mit dem Garnelengewürz Pimento Rojo, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.

Den Salat auf Teller verteilen und mit frischem Weißbrot servieren.

Guten Appetit!