



# TARTARE MIT PFLAUME UND THUNFISCH

**Categoria:** Hauptgänge **Tempo di preparazione:** 15 minuten **Difficoltà:** facile 🕒

## Ingredienti per 4

- 320 g Thunfischfilet (gewaschen)
- Kapern, nach Geschmack
- Basilikum, dünn geraspelt, nach Geschmack
- Weißweinessig, nach Belieben
- natives Olivenöl extra, nach Belieben
- fein gehackte Chilischote, nach Geschmack
- 2 Pflaumen

*Würzig-süße Pflaumen kombiniert mit seidigem Thunfischtatar: was für eine wunderbare Sommervorspeise!*

Schwierigkeitsgrad: **einfach**

Kosten: **mittel**

Zubereitungszeit: **15 Minuten**

Portionen: **4**

## Zubereitung

Den Thunfisch mit einem scharfen Messer fein hacken.

Das Dressing in einer separaten Schüssel zubereiten: Kapern, Basilikum, natives Olivenöl extra und Chilischote mit einer Gabel vermengen.

Chili fein schneiden.

Den Thunfisch in eine kleine Form drücken, damit er seine Form behält.

Schneiden Sie die Pflaumen in sehr dünne Scheiben und legen Sie sie auf die Servierplatte.

Den Fisch auf die Pflaumen legen und die Form vorsichtig entfernen.

Das Dressing über den Thunfisch geben und servieren.

