

Rezept von



**NOSER
INOX** 



ROASTBEEF MIT AVOCADOPÜREE UND SPARGEL

Zutaten (für 20 Stück)

20 Scheiben Roastbeef
4 Avocados
2 Tomaten
5 weisse Spargeln
½ Zitrone
1 Msp. Cayennepfeffer
1 TL Paprika, edelsüss
3 Msp. Ingwer, gemahlen
4 Msp. Paprika, scharf
Olivenöl zum Braten
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Spargeln schälen, das unterste Drittel entfernen und die Spargeln der Länge nach vierteln. Anschliessend in einer Bratpfanne mit Öl andünsten, bis sie gar sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Avocados halbieren und den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale kratzen, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Die Zitrone auspressen und einen Esslöffel frischen Saft mit dem Avocadopüree vermengen. Die Tomatenwürfel und die Gewürze begeben, mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Zum Schluss ca. einen Esslöffel Avocadopüree auf die Roastbeefscheiben geben und der Quere nach eine Spargelspitze daraufsetzen. Vorsichtig zusammenrollen und servieren.

Wir wünschen «en Guete»!