



## Zutaten für 6 Portionen

- 4 Avocados, geschält und entkernt
- 2 ausgepresste Limetten
- 2 EL frisch gehackter Koriander
- 1 kleine Jalapeño-Chilis, fein geschnitten
- 2 EL **TABASCO® Green Sauce**
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frischer Salat
- 350 g Thunfischfilet
- 1 EL Chilipulver
- 2 EL Pflanzenöl zum Anbraten
- 400 g Sourcream
- 2 EL **TABASCO® Chipotle Sauce**
- Tortilla Chips
- 6 kleine Korianderzweige

## Zubereitung

### Avocado Creme

Avocados in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel zerdrücken und den Limettensaft hinzufügen. Gehackten Koriander, Jalapeños und **TABASCO® Green Sauce** unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren im Kühlschrank kaltstellen.

### Thunfisch Steak

Thunfischfilet mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Öl in einer Pfanne bei großer Hitze erhitzen und das Filet von allen Seiten scharf anbraten, so dass es innen noch roh ist (ca. 45 Sekunden pro Seite). Thunfisch 5 Minuten ruhen lassen, dann in Streifen aufschneiden.

### Chipotle Creme

**TABASCO® Chipotle Sauce** und Sourcream in einer kleinen Schüssel verrühren.

Das rote Fleisch des Thunfischs mit etwas Salz würzen und anrichten. Mit einem Klecks **Chipotle Creme** und etwas Koriander anrichten. Dazu Tortilla Chips, **Avocado Creme** und Salat servieren.