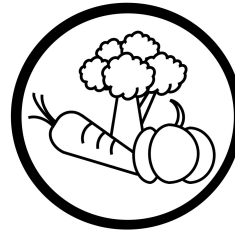


Peperoni Tatar



6 Portionen



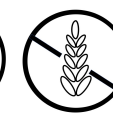
Vorbereitung
20 Minuten
TM 10 Minuten



Laktose
frei



Vegi



Gluten
frei



Thermomix®
geeignetes Rezept

2 EL Zitronenöl
½ gelbe Peperoni
½ rote Peperoni
½ Frühlingswiebel
2 Eier (hartgekocht)
2 EL Kapern
3 Zw. Peterli
1 EL Senf

Zitronenöl, Peperoni, Frühlingswiebel, Eier, Kapern, Peterli, zusammen mit dem Senf im Thermomix 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alternativ können alle Zutaten mit einem Messer klein geschnitten und mit dem Senf vermischt werden.

Du entscheidest selbst, wie flüssig du das Tatar haben möchtest; dazu verwendest du mehr oder weniger Zitronenöl.

Mit einem Speisering das Tatar anrichten, mit Zwiebelringen und Petersilie dekorieren.

Toast

Geniesse es mit Toast..

