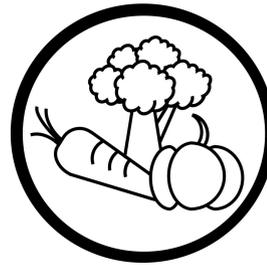


Randen Tatar



Vorbereitung
20 Minuten
mit TM 10 Min



Eignet sich
Zum Einmachen



Vegan



Gluten
frei



Thermomix®
geeignetes Rezept

4 Portionen

2 Äpfel
200g rote gekochte Randen
30g Baumnüsse
Salz

Apfel entkernen und mit der Rande in feine Würfel schneiden. Die Walnüsse zerkleinern. Alternativ die Zutaten im Thermomix (TM) 5 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern. Mit Salz abschmecken.

2EL Apfel Essig
30g Kurkuma

Die Masse mit dem Apfelessig vermengen und Kurkuma hinzufügen.

2EL Olivenöl oder Ghee
200g Crème Fraîche
Salz und Pfeffer

Alles nochmals gut mit dem Olivenöl oder Ghee und der Crème Fraîche vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Du kannst dies bequem mit dem Thermomix® 5 Sekunden auf Stufe 4 vermischen.

Anschliessend mit einem Speisering anrichten.

Ich dekoriere das Tatar mit Äpfeln und Meerrettich-Schaum. Du kannst auch gerne den Meerrettich-Schaum unter das Tatar ziehen. Auch kannst du das Tatar gut einmachen.

