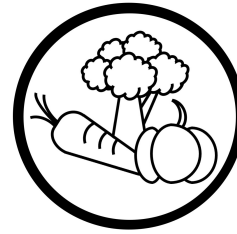


Bärlauch Tomaten Tatar



6 Portionen



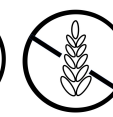
Vorbereitung
20 Minuten
TM 10 Minuten



Laktose
frei



Vegi



Gluten
frei



Thermomix®
geeignetes Rezept

½ rote Zwiebel
½ rote Peperoni
150g eingelegte Tomaten
3 EL Kapern
50g Bärlauch
2 EL Jalapeños
2 EL Tomatenmark

Zwiebel, Peperoni, eingelegte Tomaten mit etwas Öl, Kapern, Bärlauch und Jalapeños zusammen mit dem Tomatenmark 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 Tomatenmark vermischt werden.

Du entscheidest selbst, wie flüssig du das Tatar haben möchtest; dazu verwendest du mehr oder weniger vom Öl, in dem die Tomaten eingelegt sind.

Mit einem Speisering das Tatar anrichten, mit Kapern, Zwiebelringen, Bärlauch und Zitronenscheiben dekorieren, oder ganz schlicht mit Kapern und Blaubeeren, ganz wie du magst.

Toast

Geniesse es mit Toast..

