



Miriam's Genusskarussell

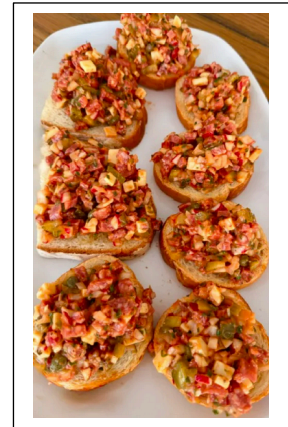
www.genusskarussell.ch

Landjäger-Tatar

Rezept: Easy und Foto: Miriam

Zutaten: 2 Personen

2 Landjäger
50 g Bergkäse
1 Essiggurke
½ Zwiebel
3 Radieschen
1 TL Kapern
kleiner Bund Schnittlauch
1 EL Ketchup
1 TL Senf
1 Spritzer heller Balsamico
1 Spritzer Tabasco
etwas Kren
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Bauernbrot
Butter



Zubereiten

Landjäger, Bergkäse, Essiggurke, Zwiebel und Radieschen sehr fein schneiden. Kapern und Schnittlauch hacken und dazugeben und alles in einer Schüssel vermengen.

Ketchup, Senf, Balsamico, Tabasco und Kren direkt untermischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bauernbrot in Butter goldbraun in der Pfanne anrösten, bis es schön knusprig ist. Das warme Brot direkt mit dem Tatar belegen und sofort servieren