



Januar 2017

Paprika Käse Tartar

Zutaten:	Zubereitung:
1 rote Paprikaschote	Waschen, halbieren, entkernen, in feine Würfel schneiden.
150 g Milder Bergkäse 50 g getrocknete Aprikosen	Fein würfeln, zum Paprika geben.
½ Bd. Lauchzwiebeln	Putzen, waschen, in sehr feine Ringe schneiden, ebenfalls untermischen.
1 EL Zitronensaft 2 Msp. Salz 1 P. Zucker 1 Msp. Pfeffer 2 EL Öl	Verrühren, mit dem Gemüse- Käse- Tartar vermischen, ca. 30 Minuten durchziehen lassen.
50 g Walnüsse	Grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren anrösten.
Anrichten: Jeweils 1 Portion Tartar auf einen Teller geben, mit den Nüssen bestreuen und servieren. Dazu schmeckt Körnerbaguette oder selbstgemachtes Fladenbrot.	