

Gemüse - Tatar mit Crostini oder getoastetem Brot



Rezept für 4 - 6 Personen als Vorspeise

Zutaten

75 g Mascarpone
75 g Quark
2 EL Schnittlauch fein
geschnitten
2 EL Peterli gehackt
300 g gemischtes Gemüse
wie Peperoni
Zucchini
Rüebli
Kohlraben
Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Rucola oder
Schnittsalat
Radischen

Vorbereiten

Schnittlauch fein schneiden
Peterli fein hacken
Gemüse in kleine (5x5mm) Würfel schneiden
Salat rüsten und waschen

Zubereiten

Mascarpone und Quark vermischen und zusammen mit Peterli,
Schnittlauch darunter mischen
nach belieben abschmecken mit Salz, Pfeffer oder Gewürz nach Wahl
Gemüse begeben und daruntermischen
Wenig Zitronensaft darüber geben und alles gut vermischen

Kühl stellen bis zum servieren

Salat auf Teller verteilen
ev. nach Wunsch wenig Salat-Dressing darüber geben
Gemüse-Tatar darüber verteilen in der Mitte und mit
in Spalten geschnittenem Radischen garnieren

Brot Toasten oder Crostine dazu servieren