



Randen-Tatar

Das Rezept ist für **4** Personen berechnet

Mise au place ca. **0.30** Minuten

Kochzeit ca. **0.30** Minuten

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Randen-Tatar

Menge	Einh.	Material	Verarbeitung
2	Stk	Randen rohe, geschält	Randen fein schneiden, mit dem Apfel, der fein geschnittenen Schalotte und den grob gehackten Baumnüsse mischen Aceto und Olivenöl begeben, mischen und mit Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen. Frischkäse mit dem Joghurt glatt rühren und mit Randen mischen In runde, ca. 6 cm grossen Ausstechern anrichten mit etwas Schlagrahm garnieren.
1	Stk	Apfel säuerlich	
1	Stk	Schalotte	
40	gr	Baumnüsse	
3	EL	Aceto balsamico	
1	EL	Olivenöl	
		Salz und Pfeffer	
125	gr	Frischkäse mit Meerrettich	
3	EL	Joghurt nature	
		Schlagrahm	