Kochwerkstatt Wiesbaden

Ein Rezept für Handkästatar mit Musik auf geröstetem Bauernbrot aus unserem Kochkurs – Hessen auf dem Tisch.

Zutaten:

- 4 Räder Handkäse
- ½ Bund Schnittlauch
- 2 Scheiben Sauerteigbrot
- 50ml Heller Essig
- 80ml Pflanzenöl
- 2 Schalotten
- 2 Saure Gurken
- 1 Schale Gartenkresse
- 1 El Senf
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Handkäse, Schalotten und Gurken fein hacken.

Die Hälfte der Schalotten zu dem Handkäse geben die andere Hälfte in einer Schüssel mit Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer zur Musik vermischen und Schnittlauchröllchen zugeben.

Das Sauerteigbrot ggf. ausstechen oder in Form schneiden und in etwas Öl goldbraun anrösten.

Das Tatar auf der Brotscheibe anrichten, mit Musik betreufeln und mit Kresse dekorieren.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82