



BioGourmet

Zutaten für 4 Personen

1 Schalotte
1 Gewürzgurke von BioGourmet
1-2 TL Kapern von BioGourmet,
abgespült
Etwas glatte Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch
400 g Rote Bete
1 EL Dijonsenf von BioGourmet
2 TL Mayonaise von BioGourmet
1 TL Zitronensaft von BioGourmet
1 EL Sojasauce von Trettl &
Reisetbauer
Salz, Pfeffer
Piment d'Espelette

Rote Bete Tartar

Dieses würzige Tartar kommt ganz ohne Fleisch aus! Die Süße der roten Bete verbindet sich wunderbar mit feinen sauren Gurken und würzigen Kapern. Abgerundet wird das Tartar mit frischen Kräutern.

Zubereitung

Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Gewürzgurken fein würfeln. Kapern hacken. Kräuter abspülen, trocken tupfen und fein schneiden. Die Rote Bete zuerst in kleine Würfel schneiden, dann sehr fein hacken. Rote Bete, Senf, Mayonaise, Zitronensaft und Sojasoße vermischen. Schalotten, Gurken, Kapern und Kräuter hinzufügen und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte