

Rezept

Pikante Tatar-Crostini

Ein Rezept von Pikante Tatar-Crostini, am 26.04.2024

Zutaten

1 kleine rote Zwiebel	1 Stange Staudensellerie
je 2 in Öl eingelegte, gegrillte Paprikaschoten und halb getrocknete Tomaten (aus dem Glas)	2 EL Tomaten- oder Paprikaöl (von dem eingelegten Gemüse)
1 EL Kapern (aus dem Glas)	1/2 Bund Schnittlauch
12 Scheiben Weißbrot	200 g Tatar (vom Rinderfilet; am besten vom Metzger frisch durchdrehen lassen)
1 TL Zitronensaft	Salz
Tabasco	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen, den Sellerie waschen und putzen. Beides mit den eingelegten Paprika und Tomaten in sehr kleine Würfel schneiden. Das Öl erhitzen und die Gemüsewürfel darin 2-3 Min. braten, abkühlen lassen.
2. Die Kapern fein hacken. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Brotscheiben im Toaster, in der Grillpfanne bei mittlerer Hitze oder im 250° heißen Backofen (Mitte, Umluft 220°) knusprig rösten.
3. Das Tatar mit Gemüsewürfeln, Kapern und Schnittlauch vermischen. Mit Zitronensaft, Salz und Tabasco pikant abschmecken und auf den gerösteten Brotscheiben verteilen.