

Rezept

Radieschen-Eier-Tatar

Ein Rezept von Radieschen-Eier-Tatar, am 25.04.2024

Zutaten

4 Eier (M)	1 Bund Radieschen
1 Bund Schnittlauch	150 g saure Sahne
1 TL Honigsenf oder süßer (bayerischer) Senf	1 TL frisch gepresster Zitronensaft
Salz	Pfeffer
4 große oder 8 kleine Scheiben Brot (z. B. kräftiges Bauernbrot, Ciabatta oder Laugenzöpfe)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Die Eier anpieksen und in kochendem Wasser in etwa 8 Minuten nicht zu hart kochen. Dann die Eier kalt abschrecken und kurz abkühlen lassen, schälen und klein würfeln.
2. Inzwischen die Radieschen waschen und putzen. Ein paar zarte, knackige Radieschenblätter ebenfalls waschen und mit den Radieschen so fein wie möglich hacken. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
3. Die saure Sahne mit dem Senf und dem Zitronensaft verrühren. Die Radieschen, die Eier und den Schnittlauch unterrühren und das Tatar mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Brotscheiben nacheinander im Toaster goldbraun rösten und das Radieschen-Eier-Tatar darauf verteilen. Dann auf einer Platte, einem großen Teller oder einem Holzbrett anrichten und servieren.