

Angemachtes Tartar mit weichem Ei



Zutaten pro Portion:

100 g Tartar
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Paprika rosenscharf
1 TL Weißweinessig
1 TL neutrales Öl
1-2 EL Essiggurkenwürfel
einige Kapern als Deko
1/2-1 weiches Ei

Alle Zutaten - mit Ausnahme vom weichen Ei und den Kapern - mit einer Gabel in einer Schale gut vermengen. Ei weich kochen, schälen und auflegen, eventuell vorher halbieren. Mit Kapern garnieren.

Hinweise:

Am besten mit Bauernbrot servieren.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min (für 3 Personen), kleine Gerichte, Rindfleisch, ohne Länderzuordnung