

Rahm-Tartare-Sauce



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schnittlauch	½ Bund
Gewürzgurken / Essiggurkerl / Essiggurken / Cornichons	1 Stk.
Hart gekochte Hühnereier	1 Stk.
Sauerrahm / saure Sahne	½ Dose(n) / Becher
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Essiggurkerl und das hart gekochte, ausgekühlte Ei klein würfelig schneiden.
Den gewaschenen Schnittlauch fein hacken.
Alle Zutaten mit dem Sauerrahm verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1788-Rahm-Tartare-Sauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at