



PROTANEO HACK - EINFACH GUT

Tartar mit Protaneo Gehacktem

Tartar mit Protaneo Gehacktem



Zutaten (4 Pers.)

125 g	Protaneo Hack *
200 ml	Wasser heiss
30 g	Kapern, gehackt
30 g	Cornichons, fein gehackt
40 g	Schalotten, fein gehackt
30 g	Grüne Oliven, entstein und fein gehackt

Sauce

3 EL	Olivenöl
50 g	Senf, mittelscharf
80 g	Ketchup
100 g	Ajvar, mild
100 ml	Wasser
1 EL	Worcestersauce (vegan)
1 EL	Zitronensaft
25 ml	Cognac
3 Zweige	Petersilie glatt gehackt
1/2 TL	Tabasco rot
	Salz, Pfeffer und Paprika edelsüss

Zubereitung

- 1 Vermischen der Zutaten für die Sauce.
- 2 Kapern, Oliven, Schalotten und fein gehackte Cornichons unterrühren.
- 3 Mit Salz, Pfeffer und Paprika nach Wunsch abschmecken.
- 4 Protaneo Hack im warmen Wasser während 2 Minuten einweichen. Anschliessend mit der Sauce vermischen und kühl stellen.

ECO-SCORE beelong.ch



* Die ECO-SCORE® Skala und die IP-SUISSE Zertifizierung sind nur an das Produkt «Protaneo Hack» vergeben.



protaneo