

# GELBER RANDIG TATAR

MIT APFEL & SENF-VINAIGRETTE



## ZUTATEN

3 mittelgroße Randen

1 säuerlicher Apfel

1 kleine Zwiebel oder Lauchzwiebel

2 EL Olivenöl

1 EL weißer Balsamico

1 TL grober Senf

1 TL Honig

Salz & Pfeffer

1 EL gehackter Schnittlauch oder Petersilie

Optional: geröstete Nüsse

*Für 4 Personen als Vorspeise*

## ZUBEREITUNG

Die gelben Randen mit Schale etwa 30 Minuten weich kochen, schälen und abkühlen lassen. Danach in kleine Würfel schneiden. Einen Apfel ebenfalls fein würfeln und eine kleine Zwiebel hacken.

Für die Vinaigrette Olivenöl, weißen Balsamico, groben Senf und etwas Honig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Randig-, Apfel- und Zwiebelwürfel mit der Vinaigrette mischen. Schnittlauch oder Petersilie unterheben.

Das Tatar mit einem Dessertring auf Tellern anrichten. Mit gerösteten Nüssen bestreuen.

Dazu passt dunkles Bauernbrot oder Pumpernickel.

Tscheggs Ernte  
Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 [info@tscheggs-ernte.at](mailto:info@tscheggs-ernte.at)

[www.tscheggs-ernte.at](http://www.tscheggs-ernte.at)