

DAS REZEPT VON MONTAG, 06.09.2010

# Champignons-Tatar

**Für 4 Personen**

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

**Zutaten**

- 1 Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch
- je 100 g weisse und braune Champignons
- 1 EL Zitronensaft
- 4 EL Zitronenmayonnaise
- ca. 1 TL Tabasco
- Kräutersalz
- 8-12 Scheiben Toastbrot

1. Zwiebel fein hacken. Schnittlauch fein schneiden. Von beidem etwas für die Garnitur beiseite legen. Pilze putzen. Je 1 weissen und 1 braunen Champignon für die Garnitur beiseite legen. Restliche Pilze klein würfeln. Sofort mit Zitronensaft beträufeln und mischen. Zitronenmayonnaise zugeben. Zwiebel und Schnittlauch beifügen, alles vermischen. Mit Tabasco und Kräutersalz abschmecken.

2. Brot toasten. Champignons für die Garnitur in Scheiben schneiden. Tatar auf Tellern anrichten. Nach Belieben zum Formen einen Ring benutzen, dazu Tatar mit einer Gabel hineingeben, leicht festdrücken und den Ring entfernen. Mit Champignonscheiben, Schnittlauch und Zwiebel garnieren. Toast dazuservieren.

Tipp: Butter zum Toast servieren.

## Nährwerte pro Person

1700 kJ | 400 kcal | Fett: 11 g | Eiweiss: 11 g | Kohlenhydrate: 65 g

## Weitere Rezepte:



DAS REZEPT VON DONNERSTAG, 09.09.2010

### Randen-Lachs Tramezzini mit Wasabi-Creme

[Rezept lesen](#)



DAS REZEPT VON MITTWOCH, 08.09.2010

### Kürbis-Mohn-Pizza

[Rezept lesen](#)