

Hüttenkäse-Gemüse-Tartar auf Tomatencarpaccio

Zutaten für ca. 5 Portionen

½ Stück	Peperoni entkernt	
¼ Stück	Salatgurke geschält und entkernt	
5 Stück	Radieschen	alles in kleine Würfel schneiden
1 Essl.	Schnittlauch	
1 Essl.	Peterli gehackt	
250 g	Hüttenkäse	
	Kräuter & Blüten	mischen und abschmecken, kalt stellen
5 Stück	Tomaten	in Scheiben schneiden, auf Teller auslegen
	Gusto italiano	damit bestreuen
	Olivenöl	
	Balsamico weiss	damit beträufeln, Tartar darauf anrichten, mit knusprigem Brot servieren



Die verwendeten Gewürze:

Kräuter & Blüten

Verleiht Suppen, Saucen, Gemüse, Salat, Eierspeisen, Kräuterbutter, Kartoffeln und Dips einen feinen Kräutergeschmack

Gusto italiano

Verleiht allen Teigwarengerichten, Pizza, Crostini, Reis, Fleisch, Saucen, Fisch und Gemüse das typisch italienische Aroma