

Eiertatar nach Landfrauenart

Zutaten für ca. 8 Personen (als Aufstrich):

- 250 g Quark, (20% Fett oder Magerquark)
- 200 g saure Sahne (10% Fett oder Doppelrahm-Frischkäse)
- 1 EL Kräutereisig
- 1 TL Kräutersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Zwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 rote oder orange Paprika
- 2 Gewürzgurken
- 6 hartgekochte Eier
- 2 Zweige Petersilie

Zubereitung:

Quark mit der sauren Sahne verrühren, danach Essig, Kräutersalz und Pfeffer hinzufügen und wieder alles gut verrühren.

Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Lauchzwiebeln, Gewürzgurken und gepuzte Paprika ebenso fein würfeln. Die hartgekochten Eier pellen und kleingewürfelt mit den übrigen Zutaten zu der Creme geben. Petersilie waschen, klein schneiden und hinzufügen. Den Tatar pikant abschmecken.

Passt, gut gekühlt, als Aufstrich zum Brot oder als Salat zu Pellkartoffeln.

Tipp:

...mit frischen Kräutern, wie Schnittlauch, Bärlauch, Dill oder Knoblauchrauke „peppen“ Sie den Salat individuell auf.

