

# Crossini mit herzhaftem Gemüsetatar

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Fleischlos, herzhaft, knusprig, lecker

## Zutaten

- 4 El fein gewürfelte Möhren
- 4 El fein gewürfelter Frühlingslauch
- 4 El fein gewürfelter Schlangengurke
- 4 El fein gewürfeltes Tomate concassée
- 4 El fein gewürfelte Radieschen
- 4 El fein gewürfelter Kohlrabi
- 2 El fein gehackte Kapern
- 4 El Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 2 - 3 El guter Tomatenketchup
- 1 Spritzer Balsamico
- 4 - 5 El Knoblauchöl
- Salz, Pfeffer, etwas Cayenne
- 1 Baguettebrot in Scheiben in Knoblauchöl knusprig gebraten

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst das Baguettebrot in reichlich Knoblauchöl knusprig heraus braten, auslegen.

### Schritt2

Die Tomaten in kochendem Wasser kurz brühen, abkühlen, schälen von den Kernen befreien und klein würfeln.

### **Schritt3**

Das Gemüse nunmehr miteinander mischen, mit Salz, Pfeffer und etwas Cayenne pikant würzen.

### **Schritt4**

Leicht mit dem Tomatenketchup binden und etwas Knoblauchöl zufügen, nachschmecken.

### **Schritt5**

Das Gemüsetatar üppig auf dem Baguettebrot auftragen, anrichten, mit Schnittlauch bestreuen, servieren.

**Rezeptart:** Crostini **Tags:** fleischlos, tatar

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crossini-mit-herzhaftem-gemuesetatar/>