



# Feuriger Single - Tatar - Toast mit Tomaten - Paprika Relish

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Gerade noch etwas Tatarfleisch zum Tomaten - Paprika Relish „ergattert“ ?

## Zutaten

- Für das Tatar:
- 300 g Tatarfleisch, gebrösel
- 1 Eigelb
- Das weiße 1 Frühlingszwiebel, gewürfelt
- ½ rote Chilischote, entkernt fein gewürfelt
- 1/2 Tl Kapern, gehackt
- 1 El Senf
- Rosenpaprika, Salz, Pfeffer
- 6 frische Champignonköpfe, gesäubert - abgerieben, in groben Scheiben
- Butterschmalz zum Braten
- 4 Scheiben Toastbrot

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Tatarfleisch mit den Frühlingszwiebeln, Kapern, Chili Würfelchen, dem Eigelb, Senf, Salz, Pfeffer und Paprika vermengen, herzhaft abschmecken.

### Schritt2

Üppig auf den Brotscheiben verteilen, mit einem Tischmesser und etwas Öl glatt streichen. Die Champignonscheiben leicht hineindrücken.

### Schritt3

Vorsichtig in einer beschichteten Bratpfanne mit heißem Butterschmalz zunächst 2 -3 min. von der

Fleischseite braten, wenden und auch kurz von der Brotseite knusprig werden lassen.

#### **Schritt4**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt5**

Schräg halbiert anrichten und mit Gekonntgekocht Tomaten - Paprika Relish servieren.

#### **Schritt6**

Ein frischer Salat passt immer dazu!

**Rezeptart:** Relish, Schnelle Rezepte **Tags:** in 20 Minuten, Tomaten - Paprika Relish

**Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feuriger-single-tatar-toast-mit-tomaten-paprika-relish/>