



Tatar-Toast, überbraten

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 12m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '12m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Schneller Single Toast, Abendessen, kernig – herzhaft, in 20 Minuten

Zutaten

- 300 g Tatarfleisch, gewolft
- 1 Eigelb
- 1 Tl Senf
- 1 Frühlingszwiebel in kleinen Würfeln
- 2 Zweige Basilikum, gehackt
- 6 Champignons, gesäubert, in dicken Scheiben
- 4 Scheiben Toastbrot
- 1 guter El Butter
- Knoblauchsatz, Rosenpaprika, Pfeffer aus der Mühle, nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Das Tatarfleisch mit dem Basilikum, Frühlingszwiebel, Eigelb, Senf, Salz, Pfeffer und Paprika gut vermengen.

Schritt2

Kuppelartig auf den Toastscheiben verteilen und mit einem geölten Tischmesser glatt streichen. Ev. in Dreiecke schneiden und die Champignonscheiben leicht ins Fleisch drücken.

Schritt3

Die Butter in einer Stielpfanne erhitzen, die Tatar-Toasts zuerst auf der Fleischseite 2 - 3 min. (Nach eigenem Gusto) braten, drehen, das Brot nur ca. 1 min. knusprig braten.

Schritt4

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Mit Gekonntgekocht Balkan - Ajvar, Feigen - Senf Chutney mit frischem Thymian, Tomaten- Salsa oder Ratatouille - Relish reichen.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** abendessen, in 20 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tatar-toast-ueberbraten/>