Überbratener Tatar – Toast mit Tomaten – Salsa

- **Küche:**Französisch
- **Gang:**Abendessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 2
- **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' : '2', 'yield' : '' });

Wieder einmal spät von der Arbeit gekommen, durch den Supermarkt gesteppt und gerade noch etwas Tatarfleisch „ergattert“?
Wie oft erlebt der Single so etwas!
Irgendetwas Leckeres soll es aber noch zum Abendessen geben, soviel Zeit muss einfach sein!

Da ist doch dieser schnelle „Single Toast“ genau das Richtige! Denn er ist zünftig, herzhaft und schnell, in maximal 20 Minuten fertig.
Das Fleisch muss aber unbedingt noch am gleichen Tag zubereitet werden.
Probieren Sie das selbst aus und lassen Sie sich davon begeistern!

Zutaten

- Für dass Tatarfleisch:
- 300 g Tartar Fleisch, ungewürzt
- 1 - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 5 - 6 Kapern, gehackt

- 1 - 2 Cornichons, klein gewürfelt
- 1 TL Senf und Ketchup
- 1 Eigelb
- 1 EL Butter oder Butterschmalz
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, etwas Paprikapulver
- 6 Champignonköpfe, geputzt, gesäubert, halbiert
- 4 Scheiben Toastbrot

Zubereitungsart

Schritt1

Das Tatarfleisch mit den Zwiebeln, dem Eigelb, Senf, Ketchup, den Kapern und Cornichons mengen bis eine leichte Bindung eintritt, danach pikant würzen.

Schritt2

Mit einem Tafelmesser „üppig“ auf die Toastscheiben streichen, die Champignons dekorativ ins Fleisch drücken.

Schritt3

In einer beschichteten Pfanne mit heißer Butter erhitzt.
Zunächst auf der Fleischseite lediglich 2 - 3 min. braten.
(Eventuell etwas länger, wenn man es weiter durchgebraten mag)
Wenden und nur das Toastbrot lecker bräunen.

Schritt4

Dazu die Gekonntgekocht Tomaten - Salsa reichen, die sehr gut dazu passt.

Rezeptart: Hackfleischgerichte, Kleine Gerichte, Rindfleisch, Salsa, Schnelle Rezepte
Zutaten: Butter, eier, Pfeffer, Salz, Senf, zwiebel

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tatar-toast/