

Tomaten-Tartar nach Frau Rührwerk

Zutatenliste

- 1 Glas getrocknete Tomaten in Öl
(Le Conserve della Nonna, Migros eignet sich am besten dafür ;-)
- 1/2 Bund Peterli und Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 mittelgrosse Zwiebel
- 4 EL Ketchup
- 1 EL Senf
- 2-4 EL Cognac
- 1 EL Balsamico Essig
- Tabasco, Salz & Pfeffer zum Würzen

Was wir sonst noch brauchen

- 1 grosses Gefäss zum Pürieren
- Stabmixer
- Schneidebrett und Messer
- allenfalls Knoblauchpresse

Vorgehen

Öl aus dem Tomatenglas abgiessen (ich verwende es später für Salatsauce :-)

Tomaten grob schneiden, Kapern ins Mixglas.

Kräuter grob hacken, Zwiebel grob Hacken, ins Mixglas, Knoblauchzehe dazupressen, restliche Zutaten ebenfalls zugeben, fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

Varianten

Statt Cognac kann auch Gin, oder Vodka verwendet werden. Ode man kann den Alkohol auch ganz weglassen.

Bei den Kräutern kann man variieren. Kerbel, Koriander, oder Basilikum gehen auch.

Verwendung

Schmeckt wunderbar auf warmem Toast, aber auch einfach so als Brotaufstrich.

Haltbarkeit

Im Kühlschrank aufbewahrt ist die Paste gut 3-4 Tage haltbar.