



Gemüsetatar

100 g Peperoni | 100 g Zucchini | 100 g Fenchel | 100 g Kohlrabi |
100 g Karotten | 100 g Rettich | 2 EL gehackte Petersilie oder fein
geschnittener Basilikum | 2 Msp frischer Meerrettich, gerieben |
2 EL Rapsöl | 2 TL Senf, evtl. Meerrettichsenf | 2 EL Mayonnaise |
Pfeffer, schwarz | 1 Prise Meersalz

- 1** Bei den Peperoni den Stielansatz, die Kerne und die weissen Rippen entfernen.
- 2** Bei den Zucchini und dem Fenchel grobfasrige Teile entfernen; Kohlrabi, Karotten und Rettich schälen.
- 3** Alles in Stücke schneiden und im Cutter fein hacken.
- 4** Die Gewürze begeben und alles zusammen gut vermengen.

Auf getoastete Brotscheiben streichen und mit etwas feingehackter roter Zwiebel bestreuen.