

Bergkäse TATAR



 20 min.

 leicht

 4

Das brauchst Du:

150 g **NATURJOGHURT**, 200 g **BERGKÄSE 3 MONATE**, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Schnittlauch, 150 g Karotten, 30 g Frühlingszwiebel, Kräutersalz etwas Pfeffer nach Geschmack

So machst Du's:

Zuerst vermischt Du das Naturjoghurt mit Knoblauch und Schnittlauch und würzt die Masse mit etwas Salz. Dann schneidest Du die Karotten, die Frühlingszwiebel und den Bergkäse in kleine, feine Würfel. Dann mischt Du sie unter die Joghurtmasse. Nun für ein paar Stunden ab in den Kühlschrank und ziehen lassen.

Tartar auf einem Teller schön anrichten – mithilfe eines kleinen Ringes oder einer Schüssel. Mit mariniertem Vogerlsalat oder frischem Brot servieren.

Genuss-Tipp:

Für das Käsetartar kannst Du natürlich Deinen Lieblingskäse verwenden. Schmeckt immer mega lecker. Du kannst auch noch ein paar gehackte Walnüsse hinzufügen oder beim Gemüse etwas variieren. Die perfekte vegetarische Alternative für alle Tartar-Liebhaber.

