

Einfaches Schinken-Kräuter Lauch Tartar mit Trüffel Schinken

17.Dezember 2021

Schwierigkeitsgrad: Leicht

5

Minuten

Vorbereitungszeit

20

Minuten

Zubereitungszeit

Zutaten für 4 Portionen:

- **3 Pkg. Berger Trüffel-Schinken**
- 1/4 Stange Lauch
- 2 Stangen Staudensellerie (mit Grün)
- 2-3 EL Olivenöl
- 1/4 Bund Petersilie
- 1-2 TL Senf
- etwas Salz & Pfeffer
- Feigen



Zubereitung

1. Den Trüffelschinken klein hacken.
2. Lauch und Staudensellerie waschen, putzen und kleinschneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Lauch und Sellerie anbraten. Anschließend etwas auskühlen lassen.
3. Die Petersilie fein hacken. Schinken, Lauch, Staudensellerie und Petersilie miteinander vermengen. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Hilfe von Anrichteringen am Teller drappieren. Mit Feigen garniert, frischem Brot und Butter servieren.

Guten Appetit!

“Das ist mein Tipp”

Überbleibsel lassen sich mit Hörnchen vermengen, abschmecken und als Nudelsalat servieren.