



Handkäs-Tatar

Zutaten

- 240 g Handkäse
- 75 g Zwiebeln
- 100 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 4 TL Kümmel
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Handkäse durch einen Fleischwolf drehen oder mit einem Messer sehr fein hacken. Zwiebel kleinhacken.
2. Beides mit Sahne und Kümmel verrühren.
3. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	2 g
Energie	70 kcal
Fett	2 g
Protein	10 g

🕒 10 Minuten

⊕ 8 Portionen