

Mein  
**lieblings-**  
**Rezept** von der  
**OPS drogerie**



# Gemüsetartar mit lauch und getrockneten Tomaten

- 1 mittlere Lauchstange** Waschen, oberer, dunkelgrüner Teil wegschneiden. Die äusserste Schicht und das untere Ende ebenfalls entfernen.
- 1 mittelgrosses Rüebli** Waschen und schälen. Die beiden Gemüse möglichst klein schneiden. (Kann auch portionenweise im Zwiebelhacker kleingehackt werden).
- 6 getrocknete und in Öl eingelegte Tomaten** Die Tomaten auf ein Haushaltspapier legen, damit das überschüssige Öl aufgesaugt wird. Anschliessend auch in kleine Stücke schneiden.
- 250g Mascarpone** Den Mascarpone in eine mittelgrosse Schüssel geben. Mit einer Gabel das kleingeschnittene Gemüse untermischen. Mit wenig Salz und nach Belieben, Pfeffer aus der Mühle, abschmecken.

Als Mahlzeit für zwei Personen mit Toast servieren oder als Apéro auf geviertelten Toastscheiben geniessen.

En Guete

Zum  
Geniessen,  
Sammeln  
und Weiter-  
sagen.