

Appenzeller Mostbröckli IGP-Tatar



© le menu

ZUTATEN

150 g feingewürfeltes Appenzeller
Mostbröckli IGP oder Bündnerfleisch IGP
2 EL geröstete Pinienkerne
1 gewürfelte Tomate
1 gewürfelten Stängel Stangensellerie
1 EL Balsamico-Essig
2 EL Rapsöl
2 EL Baumnuss- oder Haselnussöl
1 EL gehackte Petersilie
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

150 g feingewürfeltes Bündnerfleisch/Mostbröckli, 2 EL geröstete Pinienkerne, 1 gewürfelte Tomate, 1 gewürfelten Stängel Stangensellerie, 1 EL Balsamico-Essig, 2 EL Rapsöl, 2 EL Baumnuss- oder Haselnussöl, 1 EL gehackte Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

www.lemenu.ch