

Paprika-Tomaten-Tatar

Zutaten (für 4-5 Personen):

- 2 rote Paprika
- 4 mittelgroße Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 100 g grüne oder schwarze Oliven
- 200 g Schafs- oder Fetakäse
- einige Spritzer Tabasco
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL "rische's Tomätchen"
- Zum Anrichten: frische Basilikumblätter

Zubereitung:

- Paprika waschen, putzen, fein würfeln und in eine Schüssel geben.
- Tomaten waschen, entkernen, ebenfalls fein würfeln und zu den Paprika geben.
- Zwiebeln schälen, fein hacken und auch hinzufügen.
- Oliven in dünne Ringe schneiden, Käse zerbröckeln und beides unter das Gemüse mischen:
- Mit Tabasco, Zitronensaft und „rische's Tomätchen“ kräftig abschmecken, etwas durchziehen lassen.
- Servieren: z.B. auf gerösteten Brotscheiben, auf Pasta oder auf Röstis anrichten und mit frischen Basilikumblättern garnieren.