



Harzer Käsetatar (Handkäse Tatar) auf geröstetem Schwarzbrot

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bodenständig-zünftig auf knusprigem Schwarzbrot, dazu ein Harzer Bier

Zutaten

- 400 g Harzer Käse, klein gewürfelt
- 1 kleine, rote Paprikaschote, geputzt, entkernt, in kleinen Würfeln
- 1 kleine, rote Paprikaschote, geputzt, entkernt, in kleinen Würfeln
- 4 Tl Schnittlauch, gehackt
- 2 junge Frühlingszwiebeln (Nur das Weiße)
- 8 EL Schmand
- Salz, etwas Kümmel, Cayennepfeffer nach Geschmack
- Einige knackige Salatblätter
- 4 Scheiben Schwarzbrot, getoastet

Zubereitungsart

Schritt1

Den Schmand mit Cayennepfeffer, Kümmel und etwas Salz kräftig abschmecken, die Paprika- und Käsewürfel unterheben.

Schritt2

4 Scheiben knusprig geröstetes Schwarzbrot zunächst mit knackigen Salatblättern belegen und das Käsetatar verteilen; mit Schnittlauch bestreut servieren.

Rezeptart: Harzer Rezepte, Niedersächsisch **Tags:** harz

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/harzer-kaesetatar-handkaese-tatar-auf-geroestetem->

schwarzbrot/