

Tartarsauce Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

Quelle: swissmilk

160 g Crème fraiche	
160 g Magerquark	
2.0 Stück Eier (gekocht)	hart gekocht, geschält, klein gewürfelt
80 g Essiggurken	klein gewürfelt
6.0 g Petersilie, frische	gehackt 2 EL/10 Port getrocknet 1KL/2gr
8.0 g Schnittlauch	geschnitten 4-5EL/10Port getrocknet 2 KL/4gr
1.0 cl Apfelessig	2TL/10Port
3.0 g Salz	3/4TL / 10Port
1.0 g Pfeffer	abschmecken
1.0 g Paprika	abschmecken
1.0 g Zucker	1-2 Prisen

Crème fraiche & Magerquark gut verrühren.

Restliche Zutaten vorsichtig untermischen.

In Schäleli kühl stellen.