



Tatarsauce Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 60 Personen

Quelle: swissmilk

960 g Crème fraiche	
960 g Magerquark	
12 Stück Eier (gekocht)	hart gekocht, geschält, klein gewürfelt
480 g Essiggurken	klein gewürfelt
36 g Petersilie, frische	gehackt 2 EL/10 Port getrocknet 1KL/2gr
48 g Schnittlauch	geschnitten 4-5EL/10Port getrocknet 2 KL/4gr
6 cl Apfelessig	2TL/10Port
18 g Salz	3/4TL / 10Port
6.0 g Pfeffer	abschmecken
6.0 g Paprika	abschmecken
6.0 g Zucker	1-2 Prisen

Crème fraiche & Magerquark gut verrühren.

Restliche Zutaten vorsichtig untermischen.

In Schäleli kühl stellen.