

Tartarsauce (Grundrezept)

Ergibt ca. 2 dl

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 TL Kapern
- 40 g Essiggurken
- $\frac{1}{3}$ Bund Petersilie
- 80 g Mayonnaise
- 80 g Halbfettquark
- 1 gekochtes Ei
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und hacken.
2. Kapern, Essiggurken und Ei sehr fein hacken.
3. Petersilie waschen, mit Haushaltspapier trocken tupfen und hacken.
4. Alles mit Mayonnaise und Quark mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Tartarsauce anrichten.

Tipps & Tricks

Vorsicht mit den Zwiebeln beim Anrichten einer mehrfachen Menge. Am besten mit einer Zwiebel beginnen und dann laufend hinzugeben und abschmecken. Vorsicht auch mit der Petersilie; drängt sich geschmacklich schnell in den Vordergrund.

Sauce im Kühlschrank aufbewahren