

## Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Champignon-Tatar**



(c) 123rf

**mehr Kochtipps:  
[lifechannel.ch/kochtipp](http://lifechannel.ch/kochtipp)**

### Zubereitung

- Zwiebeln fein hacken
- Schnittlauch fein schneiden
- Weisse und braune Champignons in feine Würfel schneiden
- In einer Bratpfanne etwas Rapsöl erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten
- Die Bratpfanne vom Herd nehmen und den Schnittlauch begeben und auskühlen lassen
- Zitronensaft, Sauerrahm, Mayonnaise mischen und die Champignonwürfel begeben
- Die gedünsteten Zwiebeln begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Mit Hilfe von einem Tatarring anrichten und mit Toastbrot servieren

### Zutaten

80 g *Zwiebeln*  
1 Bund *Schnittlauch*  
100 g *Champignons, weiss*  
100 g *Champignons, braun*  
1 EL *Zitronensaft*  
3 EL *Sauerrahm*  
1 EL *Mayonnaise*  
*Salz, Pfeffer*  
*Rapsöl*  
*Toastbrot*