

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Tomaten-Tatar

123rf

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

## Zubereitung

- Essiggurken, Zwiebeln und Kapern fein schneiden
- Ketchup mit Senf, Sambal Oelek, Essiggurken, Zwiebeln und Kapern mischen und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Wasser in einer Pfanne aufkochen und die getrockneten Tomaten ca. 5 Minuten weichkochen, abgiessen und abkühlen
- Getrocknete Tomaten fein schneiden und zur Sauce dazu mischen

## Zutaten

70 g	<i>getrocknete Tomaten</i>
30 g	<i>Ketchup</i>
10 g	<i>Senf</i>
5 g	<i>Sambal Oelek</i>
10 g	<i>Essiggurken</i>
10 g	<i>Zwiebeln</i>
5 g	<i>Kapern</i>
	<i>Salz, Pfeffer</i>