

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Tomaten-Tatar

123rf

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

## 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>       |