

## Tartar - Taler

(zum Ässe/Bysse besser ohni Deggel)

### Zutaten:

- 1 Rolle Pastateig
- 180 gr. saurer Halbrahm
- 100 gr. Trockenfleisch-Abschnitte, fein geschnitten
- 2 Cornichons, fein gehackt
- 1 hart gekochtes Ei, gehackt
- 2 El. Schnittlauch, fein geschnitten



### Zubereitung:

Pastateig entrollen, Rondellen von ca. 5 cm. Ø ausstechen (~28 Stk.), auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 4 Min. in der oberen Hälfte des auf 250°C. vorgeheizten Ofens.  
Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Sauren Halbrahm und alle Zutaten bis und mit Schnittlauch in einer Schüssel mischen und auf den Rondellen verteilen.

Lässt sich vorbereiten: Bis 2 Tage im Voraus backen. In einer Dose gut verschlossen aufbewahren.