



REZEPT

für zu Hause

Garnelentartar

20 Stk. Förde Garnelle
Etwas Meersalz

Schritt 1:

Die Garnelen vom Kopf befreien und schälen, den Darm entfernen unter fließendem Wasser waschen und auf einem Handtuch trocknen.

Schritt 2:

Die Garnelen mit einem scharfen Messer in kleine Würfel schneiden und etwas mit Meersalz würzen.
(Die Garnelen sollen geschnitten werden, nicht mit Messer zerdrücken.)

Tipp: Das Tartar kann auch noch Limonen -Saft, Zitronenabrieb und etwas Olivenöl gewürzt werden.

Alle Zutaten finden Sie natürlich in Ihrem CITTI Markt.

Guten Appetit!

CITTI

*Markt der
Lebensfreude*