

# Anya's Vegetatar

für 6 Personen

4 dl Wasser

Salz

200g Auberginenwürfel

300g getrocknete Tomaten im Öl, grob geschnitten

4 EL Biotta Randensaft

2-3 Frühlingszwiebeln, gerüstet und sehr fein geschnitten

2 EL Kapern, zerkleinert

1 TL scharfer Senf

1 TL Chili- oder Cayennepfeffer

schwarzer Pfeffer

## **Garnierung:**

1 Zwiebel, geschält, in Ringe

1 EL Kapern

ein paar Blätter Nüsslisalat, gewaschen und trocken geschleudert

Wasser mit Salz aufkochen und die Auberginenwürfel in ca. 6-7 Minuten gar kochen. Absieben und auskühlen lassen.

Tomaten mit den Auberginenwürfeln und dem Randensaft pürieren.

Frühlingszwiebeln mit den zerkleinerten Kapern zur Tatar Mischung geben.

Den Tatar mit Senf, Chili- oder Cayenne- und schwarzem Pfeffer kräftig abschmecken.

**Servieren:** Den Tatar in eine runde Form pressen und auf einem Glasteller stürzen. Zwiebelringe aufs Tatar legen. Mit ganzen Kapern und ein paar Blätter Nüsslisalat garnieren.

Mit getoastetem Brot servieren.