

Hackepeter mit Gartenkräutern

Rezept für 1 Person

Zutaten:

200 gewürzter Hackepeter

½ TL süßer Senf

2 EL frische Gartenkräuter

(z.B. Brunnenkresse, Petersilie, Schnittlauch, Salbei etc.)

1 kleine Essiggurke

1 Spritzer weißer Balsamessig

1 EL gutes Öl

Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit mit Vorbereitung: ca. 10 Minuten

Wiegen Sie die frischen Gartenkräuter mit einem speziellen Wiegemesser oder schneiden sie ganz fein. Die kleine Essiggurke ebenfalls in ganz kleine Würfel schneiden und mit dem Senf, dem Spritzer Balsamessig und dem Öl gut verquirlen.

Nun wird der Hackpeter untergehoben und sorgfältig mit den Zutaten vermengt. Zum Schluss noch mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und mit ein paar Kräutern verzieren.

Wir empfehlen Ihnen dazu eine Portion schöne krosse Bratkartoffeln.

Guten Appetit!