

Veganes Linsentatar

Rezept für 4 Personen

30 g	gelbe Zwiebel
30 g	Essiggurken
1 TL	Kapern
600 g	braune gekochte Linsen (aus der Dose)
2 EL	Olivenöl
1 EL	Dijonsenf
1 EL	edelsüßes Paprikapulver
0,5 TL	Zitronenschale
3 EL	Schnittlauchröllchen
1 Spritzer	Tabasco
2 EL	Petersilienblätter
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
1 EL	Cashews
1 Schluck Rote Rübensaft für die Farbe	

Zubereitung:

- Linsen abseihen und cuttern
- Zwiebeln, Essiggurken, Kapern, Schnittlauch, Petersilienblätter und Cashews fein würfeln/hacken & verrühren
- Restliche Zutaten sowie Linsen dazugeben und vermengen
- Rote Rübensaft unterrühren, bis die gewünschte Farbe von einem Beef Tatar erreicht ist

Als Garnitur:

Kapern mit Stiel, Rote Zwiebel in feine Ringe geschnitten, Kartoffelchip