

Rezept

# Antipasti-Mix mit Thunfischsauce

Ein Rezept von Antipasti-Mix mit Thunfischsauce, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1 Dose</b> Thunfisch (in Olivenöl, Abtropfgewicht 65 g)	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>4 EL</b> Mayonnaise	<b>1 TL</b> Harissa
<b>1 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft	Salz
Cayennepfeffer	<b>3</b> Prisen Zucker
<b>100 g</b> geröstete, gehäutete Paprikaschoten (aus dem Glas)	<b>100 g</b> Artischockenherzen (in Öl, aus dem Glas)
	<b>50 g</b> grüne Oliven (ohne Stein, aus dem Glas)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Thunfisch in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

---

2. Für das Chili-Aioli 1 Knoblauchzehe schälen und durch die Presse drücken oder fein hacken. Mit Mayonnaise, Harissa und dem Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und 2 Prisen Zucker abschmecken.

---

3. Das Chili-Aioli mit dem Thunfisch im elektrischen Zerhacker oder im Mixer fein pürieren. Mit Salz, Cayennepfeffer und dem Zucker abschmecken. Die Sauce auf zwei Schälchen verteilen.

---

4. Die Paprikaschoten auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann der Länge nach vierteln. Artischockenherzen ebenfalls auf Küchenpapier abtropfen lassen, halbieren. Die Oliven aus dem Glas nehmen, abtropfen lassen.

---

5. Paprika, Artischocken und Oliven auf zwei Tellern dekorativ anrichten und mit der Thunfischsauce servieren.