Rezept

Salsa tonnata

Ein Rezept von Salsa tonnata, am 28.04.2024

Zutaten

100 g	Thunfisch (aus der Dose, genauso fein und dazu umweltschonend: Makrelenfilet)
4	Sardellenfilets (in Öl)
100 g	Mayonnaise
	Salz
	Rinder- oder Geflügelbrühe (Fertigprodukt, auch fein: Kalbsbrühe)
2 TL	Kapern
2 TL	Zitronensaft
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PORTIONEN (ca. ¼ l) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Thunfisch und Brühe in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Sardellenfilets, Kapern und Mayonnaise untermixen. Die Salsa mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Salsa tonnata eignet sich besonders als Dip zu Fondue, gekochtem Hähnchen, gegarten Artischocken, gedämpften oder rohen Gemüsesticks, gekochtem Kalbs- oder Rindfleisch und ganz klassisch zu Vitello tonnato.