

Rezept

Antipasti-Mix mit Thunfischsauce

Ein Rezept von Antipasti-Mix mit Thunfischsauce, am 01.10.2023

Zutaten

1 Dose Thunfisch (in Olivenöl, Abtropfgewicht 65 g)	1 Knoblauchzehe
4 EL Mayonnaise	1 TL Harissa
1 EL frisch gepresster Zitronensaft	Salz
Cayennepfeffer	3 Prisen Zucker
100 g geröstete, gehäutete Paprikaschoten (aus dem Glas)	100 g Artischockenherzen (in Öl, aus dem Glas)
	50 g 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 Zerkleinerer 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.