

Rezept

Cremige Thunfischsauce mit Sardellen

Ein Rezept von Cremige Thunfischsauce mit Sardellen, am 26.04.2024

Zutaten

1 Dose Thunfisch (im eigenen Saft, Abtropfgewicht ca. 185 g)	3 Sardellenfilets (in Öl)
50 ml Weißwein	2 EL Kapern
60 g saure Sahne	100 g Mayonnaise (selbst gemacht oder aus dem Glas)
Pfeffer	Salz
1/3 Bund Petersilie	1-2 Spritzer Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Den Thunfisch in einem Sieb abtropfen lassen, dann mit einer Gabel grob zerzupfen. Sardellen und Kapern ebenfalls abtropfen lassen. Die Sardellenfilets grob zerschneiden und zusammen mit dem Thunfisch, den Kapern, dem Weißwein und der Hälfte der Mayonnaise in einen hohen Rührbecher geben. Alles mit dem Pürierstab fein pürieren.
2. Anschließend die übrige Mayonnaise mit der sauren Sahne unterrühren oder ganz kurz untermixen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft pikant abschmecken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, fein hacken und ebenfalls unterrühren, bzw. einen Teil davon über das Dressing streuen.