

"Thunfischpaste mit Kapern":

Zutaten:

2		Dosen Thunfisch in Olivenöl (80 g Abtropfgewicht)
1	Eßl	Kapern
50 - 100	g	Salat-Mayonnaise (Thomy ist gut!)
1/2		Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Thunfisch öffnen und das Öl gut abtropfen lassen. Nun den Thunfisch in einem Teller mit einer Gabel fein zerdrücken, die Mayonnaise zugeben und durch kräftiges Drücken in eine gleichmäßige Paste verarbeiten. Anschließend die Kapern und den Pfeffer zugeben und untermischen. Die so zubereitete Paste läßt sich schön mit Zitronenscheiben oder Petersilie anrichten.

Phantastisch als Vorspeise geeignet! Man reicht dazu ein herzhaftes Weißbrot oder Pizzabrot. Als geeigneten Begleiter serviert man einen trockenen Weißwein (z.B. Pinot Bianco, Pinot Grigio oder Chardonnay).

Vino e olio da Giuseppe

Italienische Weine und Feinkost

Einfach anrufen, faxen oder e-mail schicken

Josef Schönlinner
Kohlstatt 6
83119 Obing
Tel 08624-4580
Fax 08624-876878

www.vinoeolio-online.de