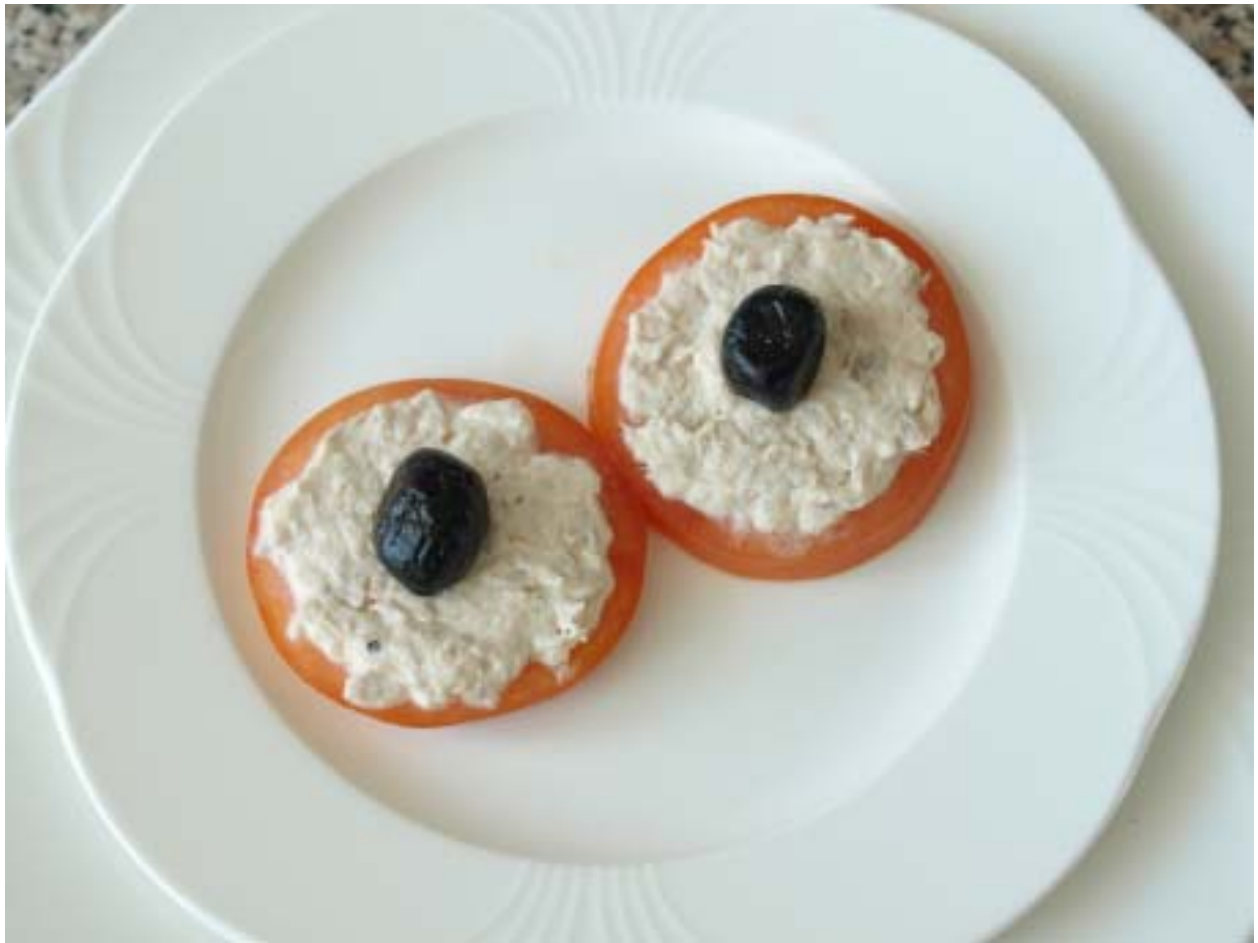


Tomaten mit Thunfischaufstrich

Tomates avec rillettes de thon



Zutaten für 12 Stück:

2-3 Fleischtomaten

12 schwarze Oliven

Thunfisch-Mascarpone- Aufstrich:

75 g Thunfisch naturell

75 g Mascarpone

Saft von 1/2 Zitrone

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Spritzer Worcestersauce
(optional)

1. Fleischtomaten waschen und in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Endstücke anderweitig verwenden.

2. Tomatenscheiben mit dem Thunfisch-Aufstrich bestreichen und mit je einer schwarzen Olive garnieren.

Thunfisch-Mascarpone- Aufstrich:

1. Thunfisch abgießen, in eine kleinere Schüssel geben und mit einer Gabel zerpfücken.

2. Mascarpone zugeben, den Zitronensaft zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gut vermengen.

3. Nach Geschmack mit Worcestersauce würzen.

Hinweise:

Rezeptanregung im Hotel Campanile in Besançon, Frankreich, April 2003.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Amuse-Gueule, Vorspeisen, Partygerichte, Häppchen, Fisch, Thunfisch, französisch

Rezeptanregung Thunfisch-
aufstrich: Isabelle S.
Anpassung und Foto: Walter
Stand 15.01.2023