



Thunfisch Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Zu kaltem Fleisch. gebratenem Geflügel, prima auch als Dip

Zutaten

- 120 g stückiger Thunfisch bester Qualität aus der Dose
- 3 El gute Mayonnaise
- 1 Sardelle, zerdrückt
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 3 El Weißwein zum verdünnen
- Einige Murcia Kapern für die Garnitur
- Ev. etwas Kapernfond nach eigenem Gusto
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Thunfisch auf einem Küchensieb ablaufen lassen und mit der Sardelle und dem Weißwein mittels Stabmixer fein pürieren. Herzhaft mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und ggf. etwas Kapernfond oder / und etwas Rotwein abschmecken.

Schritt2

Das angerichtete Fleisch überziehen, einige Kapern darüber verteilen.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/thunfisch-sauce/>