

Prosciutto Tonnato



ZUTATEN für 4 Personen:

1 Packung Herta Finesse
Prosciutto Grigliato
150 g Thunfisch
3 eingelegte Sardellenfilets
150 ml Olivenöl
2 EL eingelegte Kapern
40 g kalte Butter
1/2 Glas Fischfond
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
Salz & Pfeffer
8 Scheiben Toastbrot
Petersilie
1 Packung feinen Schnittkäse

ZUBEREITUNG:

1. Für die Thunfischsauce: den Thunfisch, die eingelegten Sardellenfilets, Olivenöl, Kapern, Butter, Fischfond und die Knoblauchzehen in einen Küchenmixer geben. Die Zitrone auspressen und dazugeben.
2. Alles fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Toastbrot mit einem Ring (Durchmesser 4cm) ausstechen und im Ofen (180°C Oberhitze) leicht anrösten.
4. Die Brotscheiben mit der Thunfischsauce bestreichen und mit Herta Finesse Prosciutto Grigliato hauchzart belegen.
5. Denselben Vorgang mit der Käsescheibe wiederholen auf die mit Schinken belegte Scheibe legen.
6. Dekorativ mit Petersilie anrichten.

Nährwerte pro Portion: 780 kcal, 3268 kJ, 24 g Eiweiß, 62 g Fett, 32,6 g Kohlenhydrate, 891 mg Natrium, 5,6 g Zucker, 18,4 g ges. Fettsäuren