

VITELLO TONNATO

MACH'S CREMIG



THUNFISCH



KALBFLEISCH



ZITRONE



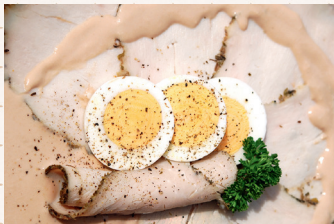
KAPEREN



PFEFFER



SALZ





**BRASCH®
SALAT-SAUCE**

REZEPTE MIT

GELINGEN IMMER

FÜR 2 PERSONEN BRAUCHT MAN:

- o Brasch Salat-Sauce – nach Belieben
- o Thunfisch (eine Dose)
- o 250 g vorgegartes und dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch (alternativ Putenbrustscheiben)
- o Ein Glas eingelegte Kapern – nach Belieben
- o 1 Zitrone
- o Salz / Pfeffer - zum Abschmecken

Wir wünschen einen guten Appetit!

SO GEHTS:

1. Die Thunfischstücke inkl. der Abtropfmenge in eine Schüssel geben
2. Brasch Salat-Sauce nach Belieben zugeben und gleichzeitig mit einem Stabmixer pürieren, bis eine cremige und streichfähige Masse entstanden ist
3. Die Thunfischcreme mit Salz und Pfeffer sowie einem Spritzer frischer Zitrone abschmecken
4. Die Kalbfleischscheiben auf einem flachen Teller anrichten
5. Das Kalbfleisch mit ausreichend Thunfischcreme bestreichen und nach Belieben mit Kapern garnieren

Tipp: übrige Thunfischpaste schmeckt hervorragend zu frischem Bauernbrot, welches dünn mit Butter bestrichen ist

WEITERE REZEPTE AUF WWW.BRASCH-SALATSAUCE.DE