

Rotolo di tonno

248

Typ: Vorspeise

Quelle: www.casanera.it

Bemerkungen:

Zutaten: 200 gr. Thunfisch
2 Eier + 1 Eigelb
1 Handvoll geriebener Parmesan
Salz und Pfeffer
1 Prise Zucker

Rezept: Thunfisch zerpfeifen und mit den 2 Eiern und dem Eigelb vermischen. Parmesan hinzufügen und alles zusammen im Mixer pürieren. Eine Prise Zucker hinzufügen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.
Die Masse zu einer Rolle von ca. 5 cm. Durchmesser formen und in Aluminiumfolie einwickeln, so dass kein Wasser eindringen kann.
Die Rolle für ca. 30 Minuten in kochendes Wasser legen. Auskühlen lassen und in 2 cm. dicke Scheiben schneiden.
Wir servieren dazu eine selbstgemachte leichte Mayonnaise mit wenig Zitronensaft und Schnittlauch oder Prezzemolo.
Auch Radieschen passen ausgezeichnet dazu und sind dekorativ.