

Prosciutto Tonnato

So kann die nächste Feier kommen. Schnell gemacht und in mundgerechten Häppchen angerichtet, sind die Prosciutto Tonnato das ideale Fingerfood für deine Familienparty. Ofengegrillter Herta Finesse Schinken, leckere Thunfischcreme und feiner Schnittkäse: zubereiten, zugreifen, genießen.



20 Min
Mittel
Fünf

Zutaten

1 Packung Herta Finesse Schinken ofengegrillt
150 g Thunfisch
3 eingelegte Sardellenfilets
40 g kalte Butter
1 Packung feiner Schnittkäse

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

8 Scheiben Toastbrot

OBST & GEMÜSE

2 EL eingelegte Kapern
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone

GEWÜRZE

1/2 Glas Fischfond
Salz
Pfeffer
Petersilie

ÖL & ESSIG

150 ml Olivenöl

Anleitung

1. SCHRITT

Für die Thunfischsauce **150 g Thunfisch**, **3 eingelegten Sardellenfilets**, **150 ml Olivenöl**, **2 EL Kapern**, **40 g Butter**, **1/2 Glas Fischfond** und **1 Knoblauchzehe** in einen Küchenmixer geben. Anschließend **eine Zitrone** auspressen und dazugeben.

2. SCHRITT

Alles fein pürieren und mit etwas **Salz** und **Pfeffer** würzen.

3. SCHRITT

Aus dem **Toastbrot** ca. 4 cm große Ringe stechen und im Ofen bei 180°C Oberhitze leicht anrösten.

4. SCHRITT

Die Brotscheiben mit der Thunfischsauce bestreichen und mit **Herta Finesse Schinken** belegen.

5. SCHRITT

Das Gleiche mit der **Käsescheibe** wiederholen und auf die mit Schinken belegte Scheibe legen.

6. SCHRITT

Dekorativ mit **Petersilie** anrichten und genießen.

GUTEN APPETIT

Nährwerte pro Portion

Gesamtgewicht	550 g
Energie	1485 kcal
Fett	102,0 g
Kohlenhydrate	105,0 g
Eiweiß	37,0 g