

Zutaten

- 75g Mayonnaise
- 1 Sardellenfilet
- 10 Kapern
- 1 Dose Thunfisch in Öl
- 50g Schmand
- ein Spritzer Zitronensaft und weißer Balsamicoessig
- Salz, Pfeffer,

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Vitello Tonnato-Sauce

Entdecken Sie unser Rezept für eine cremige Vitello Tonnato-Sauce. Jetzt ausprobieren und Ihre Gäste begeistern! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Kapernbeeren und gehobelter Parmesan als Garnitur
2. Sämtliche Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Zauberstab fein pürieren. Evtl. etwas kalte Brühe zum Verdünnen hinzugeben.