



Die KochLöffel

Seit 2013

Anzahl: 8 Personen
Rezeptgruppe: kalte Vorspeise
Saison: Sommer



Croûton-Stangen mit Thonsauce

Zutaten für 8 Personen

400 g	Dosen Thon im Salzwasser
400 g	Crème fraîche
1 Stk.	Bund Schnittlauch
2 EL	Kapern
0.5 TL	Edelsüss-Paprika
0.5 TL	Salz
250g	Brot
4 EL	Bratbutter

Zubereitung

Den Thon abtropfen und mit einer Gabel fein zerzupfen. Die Kapern grob hacken und zusammen mit dem Thon in eine Schüssel mit der Crème fraîche geben. Salz dazugeben alles nochmals umrühren und die Sauce bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Den Schnittlauch fein schneiden und beiseitelegen.

Das Brot in Scheiben und danach in gleichmässige Stängel schneiden (ca. 1cm Breite). Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Brotstängel rundum ca. 4 Min. knusprig braten, anschliessend mit Salz und Edelsüsspaprika würzen. Stangen beiseitelegen und abkühlen lassen.

Zum Servieren die Sauce in kleinen Schälchen aufteilen, mit dem Schnittlauch und Edelsüss-Paprika dekorieren. Die Croûton-Stangen auf kleine Teller aufteilen und die Thonsauce in den kleinen Schalen dazustellen.