**Thunfischmousse <10> Mattonella di tonno**

 **Portionsgröße :100 g**

 Menge Lebensmittel Verarbeitungshinweise Vorlaufzeit

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 5 | Stück | Eier | hartkochen, abschrecken und in Scheiben schneiden ( Garnierung) |  |
| 250 | g | Erbsen | „in Salzwasser „ al dente“ kochen |  |
| 120 | ml | Zitronensaft |  |  |
| 2 | Bund | glatte Petersilie | waschen und fein hacken |  |
| 50 | g | Kapern | hacken |  |
| 500 | g | Majonnaise |  |  |
| 1 | kg | Thunfisch in Öl | abtropfen lassen und mit dem Schneebesen einer Küchenmaschine zu einer gleichmäßigen Paste schlagen, Erbsen, Kapern, Petersilie und Majonnaise untermischen, abschmecken. Mousse kühl stellen. Portionsweise anrichten, mit Eischeiben garnieren. |  |

**Variation:** Statt der Erbsen können auch Champignons genommen werden.Es kann mit eingeweichtem Weißbrot „ gestreckt“ werden. Das Mousse läßt sich auch in einer Kastenform kaltstellen und kann nach ca 3 Std. geschnitten werden.

**Resteverwertung:** Sollte möglichst bald ( innerhalb von 2 Tagen) aufgegessen werden.

**Energiegehalt: ca** 550 KJ/ 132 Kcal pro Portion