



## Thonterrine mit Saisonsalat

(4 Personen)

|       |         |                             |
|-------|---------|-----------------------------|
| 400   | g       | Thon, gut abgetropft (Rosé) |
| 1     | grosses | Dösli Sardellen             |
| 200   | g       | Butter                      |
| 3 – 4 | EL      | Marsala                     |
|       |         | Sardellenbutter             |

- 1 Thon in einen Mixbecher geben.
- 2 Die Sardellen mit Haushaltpapier trocken tupfen, grob zerkleinern, zum Thon geben und beides mit dem Mixer pürieren.
- 3 Die Butter unter ständigem Schwingen nach und nach dazugeben.
- 4 Den Marsala ebenfalls zugeben und solange schwingen bis die Masse hell wird.
- 5 Ev. Sardellenbutter zum nachwürzen.
- 6 Die Masse in eine Terrineform einfüllen und gut durchkühlen. Anschliessend – je nach Geschmack – übersulzen.
- 7 Mit Saisonsalat ausgarnieren. Dazu Toast reichen.