

Sardellenpaste

Ein vielseitiges Rezept für viele Gelegenheiten: die leckere Sardellenpaste mit Thunfisch und Kapern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

| | |
|--------|---|
| 1 Glas | Sardellenfilets |
| 50 g | (schwarze) |
| 50 g | Thunfisch (im eigenen Saft) |
| 3 EL | Kapers |
| 1 Stk. | Knoblauch |
| 2 EL | Olivenöl |
| | Pfeffer (aus der Mühle) |

Zubereitung

1. Für die Sardellenpaste zu Beginn die Sardellen mit Thunfisch, schwarzen Oliven, Kapern, Pfeffer und Olivenöl in den Mixer geben. Die Zutaten zu einer gleichmäßigen Paste pürieren.
2. Die fertige Paste in sterilisierte Schraubdeckelgläser abfüllen und fortan im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Die Sardellenpaste schmeckt pur auf Brot, eignet sich aber auch zum Verfeinern von Saucen und Nudelgerichten (zum Beispiel zu Spaghetti mit Tomatensauce).