

THUNFISCHSALAMI

ZUTATEN

- 300 g Thunfisch in Öl
- 3 Eier
- 250 g gekochte Kartoffel
- 50 g Semmelbrösel
- 30ml natives Olivenöl extra
- Kapern nach Belieben
- Salz nach Belieben

ZUBEREITUNG

Den Thunfisch aus dem Öl nehmen und abtropfen lassen. Mit einer Gabel in einer Terrine zerdrücken. Die Kartoffel, die Eier, die Semmelbrösel, das native Olivenöl extra und die Kapern dazugeben und mit Salz abschmecken. Vermischen, damit ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Den Teig in länglicher Form auf ein Backpapier streichen. Einrollen und das Backpapier mit Alufolie verschließen.

Wasser aufkochen lassen und die Salami circa 40 Minuten kochen. Abgießen und nach dem Abkühlen eine Stunde zum Festwerden in den Kühlschrank geben.

In Scheiben schneiden und servieren.