

Thon pikant (gefülltes Brot)

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 EL	Mayonnaise
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Dose	Sardellenfilets
1 Pk	Sulzpulver
2 Dosen	Thon
1	kleine Zwiebel
2	Eier (Hartgekocht)
1	Essiggurke
100 ml	Weisswein
1	Formenbrot
2 EL	Peterli



Zubereitung:

Ein Ende des Formenbrotes wegschneiden und das Brot aushöhlen

Die weiche Brotmasse in kleine Stückchen verzapfen.

Eier, Salzgurke, Sardellenfilets, Zwiebeln klein schneiden, den Peterli hacken und mit Mayonnaise und Thon vermengen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Weisswein erhitzen und das Sulzpulver einrühren.

2/3 der Brotkrumen mit der flüssigen Sulze übergossen und ebenfalls zur Masse mischen.

Das Formenbrot einfüllen, Masse gut andrücken und das weggeschnittene Ende wieder darauflegen.

Das Brot in Alu-Folie einwickeln und über Nacht kaltstellen