



## Thon-Mousse

Das Rezept ist für 10 Personen als Vorspeise berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

<b>1 Dose</b>	Thon au naturel (abgetropft ca. 155 gr.)	Thon gut abtropfen lassen, grob zerschneiden.
<b>½ Stk.</b>	Zitrone	Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft Auspressen.
<b>2 EL.</b>	Zitronensaft	Zwiebel schälen, hacken, zusammen mit dem Thon und dem Zitronensaft in den Cutter geben und alles fein zerhacken.
<b>1 Stk.</b>	mittelgrosse Zwiebel	Mascarpone, Mayonaise und geriebene Zitronenschale beimischen.
<b>1 EL.</b>	Mascarpone	
<b>2 EL.</b>	Mayonaise	
	Pfeffer Paprika Salz	Masse mit Pfeffer, Paprika und Salz würzen.
<b>1 dl.</b>	Vollrahm	Rahm steif schlagen und unter die Masse ziehen. Bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.
<b>½ Bund</b>	Peterli	Mit gehacktem Peterli garnieren.
	Baguettes	Baguettes in Scheiben schneiden, im Backofen toasten.

### Tipp

Das Thon-Mousse in einer kleinen Schüssel anrichten und auf den Tisch stellen. Den Peterli dazureichen. Jeder streicht sich sein Baguette selbst.