



Tomates con atún Tomaten mit Thunfischfüllung

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



24	Kirschtomaten	waschen, Deckelabschneiden und aushöhlen 1)
2	Schalotten	fein hacken und in Butter weich dünsten
1 EI	Butter	
1 Dose	Thunfisch in Öl	abtropfen und mit Schalotten im Mixer pürieren
1 Bund	Petersilie	fein hacken, mit Mayonaise und Sherry unter
1 EL	Mayonaise	die Masse mischen,
2 TL	Sherry	
	Salz und Pfeffer	Salzen und kräftig Pfeffern
		in die Tomaten füllen und Deckel drauf setzen und
		mit Zahnstocher befestigen

1) Inhalt für Mojo Sauce verwenden !