

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

THUNFISCHMOUSSE

Zutaten:

500g Thunfisch
3 Esslöffel Mayonnaise
5 Blatt Gelatine
¼ l Sahne
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
Cayennepfeffer

Zubereitung:

Thunfisch abtropfen lassen und mit Mayonnaise mixen, danach durch ein Sieb streichen.
5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in etwas Weißwein auflösen.
¼ l Sahne leicht aufschlagen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken danach unterrühren.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam**