

# Ciabatta mit Vitello Tonnato



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten:

- 1 Stück Ciabatta-Brot (Art. 801)
- 15 g Thunfisch aus der Dose
- 70 g Thunfischmajonaise
- 20 g rote Zwiebelringe
- 5 röschen Feldsalat, gewaschen
- 6 Kapernäpfel, gebacken
- 100 g rosa Tafelspitz
- 4 Sardellenfilets

## Zutaten Thunfischmajonaise:

- 40 g Thunfisch aus der Dose
- 5 ml Worcestersauce
- 30 g Majonaise
- 10 ml Milch
- Pfeffer, Salz

## Zubereitung:

Das Ciabatta bei 180°C ca. 11 Min. gold-gelb backen.

Auskühlen lassen, der Länge nach aufschneiden und mit der Thunfischsauce bestreichen.

Den rosa Tafelspitz gefächert auflegen und mit roten Zwiebelringen, röschen Feldsalat, Sardellenfilets, Thunfischstücken und den gebackenen Kapernäpfeln belegen.

## Zubereitung Thunfischmajonaise:

Alle Zutaten zu einer Thunfischsauce pürieren.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH

# Ciabatta mit Vitello Tonnato



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten gebackene Kaperäpfel:

- 40 g Crêpe-Fertigteigmischung (Art. 93110)
- 40 ml Bier
- Pfeffer, Salz
- 1 Prise Grillgewürze
- 1 Msp. Backpulver
- 6 Kapernäpfel

## Zutaten rose Tafelspitz:

- 150 g Kalbstafelspitz pariert
- Pfeffer, Salz
- 15 ml Öl

## Zubereitung gebackene Kaperäpfel:

Aus den Zutaten einen Ausbackteig anrühren und darin die Kapernäpfel panieren. Diese im Fett gold-gelb backen.

## Zubereitung rose Tafelspitz:

Den Tafelspitz in Öl kräftig anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen und bei 55°C Kerntemperatur rosa garen, dann auskühlen lassen und dünn aufschneiden.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH