



Thunfischaufstrich nach Apicius

Römer

200g Thunfisch
(aus der Dose im eigenen Saft)

3 EL Olivenöl, 2 EL Weißwein

1 EL Essig und 1 EL Honig

Je 1 TL Liebstöckel, Thymian, Oregano
und Weinraute (wenn vorhanden)

6 Stk. Datteln, Garum (Fischsauce oder
Austernsauce, auch Sojasauce geht), Pfeffer
grob gemahlen

Hart gekochte Eier (Stk. nach Belieben)

Zubereitung:

Den Thunfisch gut abtropfen lassen und mit dem Öl, Wein, Essig und Honig gut vermischen oder pürieren.

Die Kräuter kleinhacken und zu der Thunfischpaste geben und vermengen.

Bei den Datteln, wenn nötig den Kern entfernen, und sehr klein hacken und mit den Gewürzen, also dem Garum (oder entsprechend) und dem Pfeffer würzen und unter die Thunfischmasse heben.

Den Aufstrich nochmals gut vermengen und mit den aufgeschnittenen hart gekochten Eiern garnieren.

Viel Spaß beim Backen und Kochen und Guten Appetit
wünscht Euch das Zeitreise-Team

