

# Bohnen und Tomaten mit Thunfisch-Kapern-Sauce

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } 1 Stunde  
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
grüne Bohnen	g	500	750
Fleischtomaten	g	300	450
Thunfisch aus der Dose	g	100	150
Hühnerbrühe	ml	125	250
Eigelb	St	1	2
Zwiebel	St	1	1
Zitronensaft	EL	1	2
Kapern	g	30	45
Oliven schwarz, ganz	g	80	120
Olivenöl	EL	4	6
Pfeffer, Salz			

## ZUBEREITUNG:

1. Bohnen blanchieren.
2. Tomaten Stilansatz entfernen und in Scheiben schneiden.
3. Tomatenscheiben nebeneinander legen und sie pfeffern, salzen und mit Olivenöl beträufeln.
4. Zwiebeln pellen und sehr in dünne Ringe schneiden.
5. Restliches Olivenöl mit zerpfücktem Thunfisch, Hühnerbrühe, Eigelb, Zitronensaft und Sahne mit dem Schneidstab pürieren.
6. Sauce mit Salz abschmecken und Kapern unterrühren.
7. Bohnen und Tomaten auf Teller anrichten. Zwiebelringe, Oliven und Sauce darüber geben.