

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitung: ca. 30 Min.

Zutaten:

Zutaten 1:

1 dl Wasser

knapp ½ TL Salz

50 g feiner Ribelmais original AOP

Zutaten 2:

150 g Thon im Salzwasser abgetropft (1 grosse Dose)

1 Limette abgeriebene Schale

1-2 EL Limettensaft

2-4 EL Zitronenolivenöl

1-3 EL weisser Balsamico

½ Bund Petersilie oder Zitronenthymian

Pfeffer, ev. Salz

Zubereitung:

1. Zutaten 1: Salzwasser in einem kleinen Pfännchen aufkochen, Ribel einrühren und 15 Min. zugedeckt köcheln lassen, einen Moment nachquellen lassen. Ribelmasse abkühlen lassen.
2. Zutaten 2: Alle Zutaten mit dem erkalteten Ribelmais in einem hohen Gefäss mit dem Stabmixer pürieren. Je nach gewünschter Festigkeit etwas mehr oder weniger Öl, Essig oder Wasser zugeben. Mit Pfeffer und ev. Salz nachwürzen.

Tipp:

Passt wunderbar zu Ribelknäckebrötchen.

