Pasta de Sardinhas (portugiesisch)

220 g Sardinen aus der Dose

20 g Butter

1 TL Currypulver

1 EL Zitronensaft

1/2 TL Worcestersoße

Salz

schwarzer Pfeffer

1 Chilischote

1 EL Mandeln, gehackt

2 Eigelb

Toast zum Servieren

Die Sardinen auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Die Haut und die Gräten

entfernen und zu einer feinen Masse zerdrücken. Butter, Currypulver, Zitronensaft,

Worcestersoße, Salz und Pfeffer unterrühren. Die Chilischote waschen, entkernen

und in feine Streifen scheiden. Gemeinsam mit gehackten Mandeln und Eigelb unter

die Paste mengen. In ein Glas mit Schraubdeckelverschluss geben und ca. 15 Min.

im kochenden Wasserbad sterilisieren. Die Sardinenpaste gut gekühlt mit Toast

servieren.

Pro Portion (25 g): 60 kcal / 251 kJ