



Thunfischaufstrich

😊 4 Portionen (400 g)

🕒 10 min

🍴 Aufstriche

ZUTATEN

100 g Creme fraiche
100 g Frischkäse
1 Dose Thunfisch ohne Öl
1 kl. Stück rote Zwiebel
3 Essiggurken
1 EL Kapern
3 Sardellenfilets
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Creme fraiche und Frischkäse in eine Schüssel geben und cremig rühren. Die Flüssigkeit vom Thunfisch ausdrücken und den Thunfisch ebenfalls in die Schüssel geben, wieder verrühren.

Die rote Zwiebel in kleine Würfel, die Essiggurken in schmale Streifen schneiden. Kapern und Sardellenfilets grob zerkleinern. Alles zur Thunfischmasse geben.

Alles gut miteinander verrühren und erst zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

NOTIZEN

Kapern und Sardellen sind schon sehr würzig, daher erst zum Schluss vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen.

Der Aufstrich schmeckt super als Thunfischtoast. Den Aufstrich auf Schwarzbrot streichen, eine Scheibe Käse drauflegen und im Ofen bei 200° ein paar Minuten überbacken.