

Rezept

Schneller Thunfisch-Dip

Ein Rezept von Schneller Thunfisch-Dip, am 26.04.2024

Zutaten

100 g Doppelrahm-Frischkäse	150 g Crème légère
1 Dose Tunfisch im eigenen Saft (185 g Abtropfgewicht)	1-2 EL frisch gepresster Zitronensaft
1 EL kleine Kapern	2 TL Sardellenpaste
Pfeffer	Salz
	½ Bund Schnittlauch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Den Frischkäse mit der Crème légère verrühren. Tunfisch abgießen, abtropfen lassen und sehr fein zerpfücken, mit Zitronensaft, Sardellenpaste und Kapern unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
-
2. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden, bis auf 1 EL untermischen. Übrigen Schnittlauch aufstreuen.