

Rezept

Thunfisch-Käse-Cracker

Ein Rezept von Thunfisch-Käse-Cracker, am 09.06.2026

Zutaten

200 g Doppelrahm-Frischkäse	2 EL Milch
100 g naturell eingelegter Thunfisch (aus der Dose)	Salz
Pfeffer	20-25 Cracker
1/2 Bund Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20-25 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Den Frischkäse mit der Milch in einer Schüssel verrühren. Den Thunfisch abtropfen lassen, mit einer Gabel zerpfücken und unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pürierstab fein pürieren.

2. Das Thunfisch-Käse-Püree auf die Cracker streichen. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und die Cracker damit garnieren.