

Rezept

Thunfisch-Kapern-Creme

Ein Rezept von Thunfisch-Kapern-Creme, am 25.03.2023

Zutaten

1 Dose	Thunfisch im eigenen Saft (120 g Abtropfgewicht)	2 EL	kleine Kapern
4 Blätter	Basilikum	4 Stängel	Petersilie
2 EL	Mayonnaise	$\frac{1}{2}$	Bio-Zitrone
	Salz	2 EL	Olivenöl
			Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen (ca. 240 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Den Thunfisch abtropfen lassen und fein zerpfücken. Kapern ebenfalls abtropfen lassen. Petersilie und Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen grob zerschneiden. Die Zitronenhälfte heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen.
2. Den Thunfisch mit Mayonnaise, Kräutern, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Kapern und dem Olivenöl im Blitzhacker oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Creme mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen. Die übrigen Kapern unterheben und die Creme mit Zitronensaft abschmecken. Dazu passt geröstetes Weiß- oder Fladenbrot.