

Rezept

Thunfischcreme mit Oliven und Zwiebeln

Ein Rezept von Thunfischcreme mit Oliven und Zwiebeln, am 18.12.2025

Zutaten

2 Eier	2 Dosen Thunfisch in Lake (insgesamt 260 g Abtropfgewicht)
50 g Mayonnaise	100 g Magerquark
2 Knoblauchzehen	Salz
Pfeffer	Zitronensaft
1 TL getrocknete Kräuter der Provence	50 g Oliven mit Paprikafüllung
1 rote Zwiebel	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Eier hart kochen, abgießen, abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Den Thunfisch abtropfen lassen und in eine Rührschüssel geben. Mayonnaise und Quark dazugeben. Knoblauch schälen, in Stücke schneiden und ebenfalls dazugeben. Alles mit dem Stabmixer fein pürieren.
2. Die Thunfischcreme mit Salz, Pfeffer, 1-2 Spritzern Zitronensaft und den Kräutern würzen. Auf eine Platte geben und glatt streichen. Die Oliven abtropfen lassen und in Scheibchen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Thunfischcreme mit den Eiern, Oliven und Zwiebeln garnieren und bis zum Servieren kalt stellen.