Rezept

Thunfischdip mit Cremé Fraîche

Ein Rezept von Thunfischdip mit Cremé Fraîche, am 20.04.2024

Zutaten

1 Dose	Thunfisch ohne Öl (150 g)
2 EL	Kapern
1	Schuß Weißwein
2 EL	Crème fraîche
	Pfeffer aus der Mühle
2	Knoblauchzehen
2 EL	Zitronensaft
2 EL	Olivenöl
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Den Thunfisch abtropfen lassen. Knoblauch schälen und halbieren. Beides mit den Kapern, Zitronensaft, Wein und Öl im Mixer pürieren oder mit dem Pürierstab zermusen.

2. Crème fraîche unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.