

Rezept

Thunfischdip mit Kapern

Ein Rezept von Thunfischdip mit Kapern, am 11.06.2025

Zutaten

2 Eier

2 Dosen Thunfisch

100 g Crème fraîche

Saft von 1 Zitrone

4 Sardellenfilets

3 EL Kapern

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | Pro Portion Ca. 225 kcal

Zubereitung

- 1. Eier in 10 Min. hart kochen, kalt abschrecken, pellen. Eigelbe und Eiweiße trennen. Sardellen für 5 Min. wässern, trocken tupfen und grob hacken.
- 2. Thunfisch etwas zerpflücken. Mit 2 EL Kapern, den Sardellen und der Crème fraîche in den Mixer geben und kurz pürieren. Eigelbe durch ein Sieb streichen und untermischen.
- 3. Den Dip mit Pfeffer und 3-4 TL Zitronensaft abschmecken. Die Eiweiße hacken und zusammen mit den restlichen Kapern über den Thunfischdip streuen.