# Thunfischpaste

Für alle, die Abwechslung auf ihrem Brot mögen, ist dieses Rezept für Thunfischpaste genau das Richtige.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Prise | Kräuter |
| 2 EL | Mais |
| 2 EL | Margarine |
| 1 Stk. | Paprika |
| 1 Prise | Salz |
| 4 EL | Senf |
| 1 Dose | Thunfisch (in Öl) |
| 1 Stk. | Zwiebel |

## Zubereitung

1. Für die Thunfischpaste zunächst den Thunfisch gut abtropfen lassen. Zwiebel schälen und klein hacken, in einer Schüssel mit Margarine, Senf und Mais mischen.

2. Mit Kräutern, Paprika und Salz würzen und alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Nochmal abschmecken und servieren.

## Tipp

Im Kühlschrank aufbewahrt, ist die Thunfischpaste einige Tage lang haltbar.