

# Leichter Fischaufstrich

Das Rezept vom leichten Fischaufstrich ist simpel in der Zubereitung. Zur Jause auf Brot serviert oder als Dip, diese Köstlichkeit schmeckt der ganzen Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

1 Dose <a href="#">Thunfisch</a> (im eigenen Saft)
1 Dose Makrelenfilets
2 EL Fettarmer Frischkäse
3 EL <a href="#">Schlagobers</a>
1 TL Kren (gerieben)
1 TL Zitronensaft
0.5 TL <a href="#">Senf</a>
6 Stk. <a href="#">Kapern</a> (klein)
1 EL natives Olivenöl extra
<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für den **leichten Fischaufstrich** die Fischkonserven öffnen und den Saft und Öl abtropfen lassen. Den Thunfisch und die Makrele in einer Schüssel vermengen. Das Schlagobers, Frischkäse, Kren, Senf und die zerdrückten Kapern dazugeben und vermengen. Das Olivenöl

hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und gut verrühren.

## Tipp

Der leichte Fischaufstrich passt hervorragend auf Party-Brötchen, Tramezzinibrot oder Vollkornweckerln.