

# Sardinenaufstrich

Überraschungsbesuch eingetroffen? Kein Problem mit dem schnellen Rezept für Sardinenaufstrich!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

1 Dose Ölsardinen (200 g)
250 g <a href="#">Magertopfen</a>
1 Stk. <a href="#">Zwiebel</a>
1 TL Estragonsenf
1 Prise Petersilie
1 Prise <a href="#">Salz</a>
1 Prise <a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für den **Sardinenaufstrich** die Zwiebel schälen, die Petersilie waschen und trocken schwenken. Beides fein hacken. Mit den Ölsardinen, den Magertopfen und dem Senf vermengen und etwas ruhen lassen.
2. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und schon ist der leckere Aufstrich servierfertig.

## Tipp

Der Sardinenaufstrich schmeckt hervorragend auf Stangenweißbrot oder als Dip für Gemüsesticks.