

Thunfisch Aufstrich mit Frischkäse

Der Thunfisch Aufstrich mit Frischkäse ist ein köstlicher Brotaufstrich. Das Rezept gelingt im Nu mit wenig Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

250 g	Doppelrahmfrischkäse
1 Dose	Thunfisch (im eigenen Saft, 150g Abtropfgewicht)
0.5 Stk.	Paprika
1 Stk.	Schalotte
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	frische Kräuter (z.b. Schnittlauch, Petersilie)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Thunfisch Aufstrich mit Frischkäse den Fisch aus der Dose nehmen und gut abtropfen lassen.
2. Die Schalotte und Knoblauchzehe schälen und zerhacken. Die Paprika in kleine, feine Stücke schneiden und die Kräuter zerhacken.

3. Den Frischkäse, Thunfisch, Paprika und Schalotte in eine Schüssel geben und mit einem Mixstab fein pürieren. Die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Für eine schärfere Variante kann man den Thunfisch Aufstrich noch mit Chili würzen oder mit Tomatenmark verfeinern.