

Thunfisch-Eiaufstrich

Der selbstgemachte Thunfisch-Eiaufstrich mit Topfen schmeckt köstlich auf Brot und frischem Gebäck. Das Rezept ist denkbar einfach und gelingt im Nu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

2 Stk. Eier
95 g Thunfisch (aus der Dose)
0.5 Stk. Zwiebel
50 g Topfen (Quark)
1 TL Zitronensaft
1 TL Weißweinessig
Salz und Pfeffer
1 EL frische Kräuter (z.b. Dill, Schnittlauch, etc.)

Zubereitung

1. Für den **Thunfisch-Eiaufstrich** die Eier in einem Topf kochen, danach mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. In kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Alles in eine Schüssel geben. Den abgetropften [Thunfisch](#) und Topfen zugeben und vermengen. Mit Zitronensaft und Weißweinessig würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Belieben den Brotaufstrich mit frisch gehackten Kräutern verfeinern.

Tipp

Den Thunfisch-Eiaufstrich noch zusätzlich mit zwei klein geschnittenen Essiggurkeln verfeinern.