# Thunfisch Kapern Aufstrich

Der Thunfisch Kapern Aufstrich schmeckt hervorragend mit frischem Brot und Gebäck. Ein schmackhaftes schnelles Rezept für eine gute Jause.

**Verfasser:** Yvonne027

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



Foto: Yvonne027

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Dose | Thunfisch im Sonnenblumenöl oder im eigenen Saft |
| 1 EL | Estragonsenf |
| 1 Handvoll | Perlzwiebeln (fein gehackt) |
| 1 Schuss | Perlzwiebelsaft |
| 0.5 Stk. | Paprika (fein gewürfelt) |
| 1 EL | Salzkapern (fein gehackt) |
| 250 g | Speisetopfen |

## Zubereitung

1. Für den Thunfisch Kapern Aufstrich zuerst den Topfen und den Thunfisch in eine Schüssel geben und mixen.

2. Den grünen Paprika würfeln, Perlzwiebel und Kapern fein hacken und dazu geben.

3. Zum Schluss mit Senf, Salz Pfeffer würzen und nochmals gut mixen. Vorsichtig mit Salz würzen, da die Kapern schon sehr salzig schmecken. Wenn der Aufstrich zu trocken ist einen Spritzer Perlzwiebelwasser dazu geben.

## Tipp

Den Thunfisch Kapern Aufstrich mit Kapern, Schnittlauch oder Petersilie je nach Geschmack

garnieren. Der Aufstrich schmeckt am besten auf frischem Schwarzbrot. Wenn man den Aufstrich über Nacht im Kühlschrank lässt schmeckt er am nächsten Tag noch besser.