

Thunfisch-Topfen-Aufstrich

Ob als Dip oder schnelles Abendessen zu Brot: Das Rezept für Thunfisch-Topfen-Aufstrich findet zu jeder Gelegenheit großen Anklang.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

1 Dose	Thunfisch (in Öl)
250 g	Topfen
2 TL	Sauerrahm
1 Prise	Schnittlauch
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
150 g	Butter
2 Stk.	Eier (hartgekochte)

Zubereitung

1. Für den Thunfisch-Topfen-Aufstrich den Thunfisch abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein hacken. Die hartgekochten Eier pellen und mit einer Gabel zerdrücken. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in kleine Röllchen schneiden.
2. Topfen mit Sauerrahm, Thunfisch, Schnittlauch, Zwiebeln, Butter und Eier in einen Mixer geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles fein pürieren und bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

Den Thunfisch-Topfen-Aufstrich nach Belieben mit Sardinen, Kapern und/oder Gürkchen verfeinern.