

Thunfischaufstrich

Der Thunfischaufstrich schmeckt wunderbar zu Brot oder mit frischem Salat. Ein tolles Rezept für alle unkomplizierten Genießer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

1 Dose	Thunfisch
2 Stk.	Eier
1 EL	Sauerrahm
1 EL	Petersilie
1 EL	Zwiebel
1 Messerspitze	Salz
1 Messerspitze	Chili
1 Spritzer	Zitronensaft

Zubereitung

1. Der **Thunfischaufstrich** ist ganz leicht zuzubereiten. Zuerst Wasser in einem Topf aufkochen. Die Eier darin rund 10 Minuten lang hart kochen, kalt abschrecken und schälen. Kurz abkühlen lassen, dann klein schneiden.
2. Den Thunfisch gründlich abgießen. Zwiebel schälen und fein hacken. Petersilie ebenfalls hacken. Eier, Thunfisch, Sauerrahm, Petersilie und Zwiebeln in einer hohen Schüssel mischen.
3. Alles mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Chili und Zitronensaft würzen. Vor dem Servieren nach Wunsch mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp

Der Thunfischauflauf passt hervorragend zu Toast. Nach Belieben mit gelben Paprikastücken oder Radieschen garnieren.