Artikel vom 07.08.2024 · Ausgedruckt am 16.11.2026, 19:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/brot-mit-thunfischcreme

Brot mit Thunfischcreme



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 6 bis 8 Personen):

Creme:

1 Dose Thunfisch im eigenen Saft,

250 g Frischkäse,

1 P Sahnesteif,

2 EL Kapern,

1 TL Sardellenfilets,

1 EL scharfer Senf,

1 Biozitrone,

½ Bund Schnittlauch,

Salz,

Pfeffer.

Außerdem:

12 bis 16 Scheiben Vollkorntoast,

nach Geschmack einige Blätter Salat.

Zubereitung:

Den Thunfisch abgießen und mit dem Frischkäse pürieren. Die Zitrone waschen, ihren Abrieb und Saft zugeben, ebenso Kapern, Sardellenfilets und Senf. Alles zu einer homogenen Masse pürieren. Sahnesteif nach Packungsanleitung untermischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und unterheben. Zum Servieren je etwa 1 EL Creme auf eine Toastscheibe streichen. Um diese gegen Durchweichen zu schützen, hilft ein Blatt Salat dazwischen.

Tipp: Auch lecker schmeckt es, wenn die Toastscheiben mit der Creme im Ofen kurz überbacken werden.

Kathrin Fries