

Thunfischcreme



für 4 Personen

Zutaten:	Zubereitung:
1 mittlere Zwiebel	fein hacken, in einen hohen Mixbecher geben
2 Dosen Thunfisch im eigenen Saft	abtropfen lassen und zugeben
150 g Frischkäse	
2 Spritzer Zitronensaft	
2 Eßl Olivenöl	
1 gute Prise Paprikapulver edelsüß Salz, Pfeffer	zugeben. Mit dem Pürierstab zu einer homogenen streichfähigen Masse pürieren. Auf einen tiefen Teller geben. Mit
2 Eßl Kapern	abgetropft
½ Bund Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln	in Röllchen garnieren.

Tipp: Servieren sie dazu Essiggürkchen und Tomaten. Die Creme schmeckt zu Brot aller Art. Sie kann aber auch auf Blattsalat genossen werden.

Die Creme ist im Kühlschrank ca. 3 Tage im gut verschlossenen Behälter haltbar.