

THUNFISCHCREME bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 Scheiben Toastbrot, 100 gr Butter, 1 Dose Thunfisch (pur o. in Öl), 1 Packung Philadelphiakäse (250 gr), 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Zitronensaft, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Vom Toastbrot die Rinde abschneiden und die Zitrone auspressen.

Die Zubereitung:

Die THUNFISCHCREME, eine Vorspeise mit frischem Ciabatta oder Fladenbrot, wird wie folgt zubereitet:

Das Toastbrot in einer Pfanne mit erhitzter Butter einweichen und verrühren, so dass eine teigförmige Masse entsteht. Darauf achten, dass nicht zu viel Butter verwendet wird; abkühlen lassen.

Den Thunfisch und den Philadelphiakäse in einer Schüssel mit einer Gabel oder einem Mixer verrühren. Salz, Pfeffer, Zitrone sowie ggf. die anderen Zutaten hinzugeben. Anschließend die Teigmasse aus Toast und Butter unterrühren. Die ganze Masse zu einer gleichmäßigen Creme verrühren.

Servieren mit frischen Fladenbrot oder Ciabatta.

Je nach Geschmack noch zusätzlich:

Grünes (Basilikum, Majoran, Petersilie ...)

1 Zehe Knoblauch

Krabben

Garnelen

Gemüse wie Tomaten, Oliven...

Guten Appetit

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de