Thunfischpaste
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Dosen Thunfisch in Öl oder besser Wasser, 2 Tuben Tomatenmark (doppelt oder dreifach konzentriert), 2 Zehen Knoblauch, 4-6 Oliven, 4-6 Esslöffel Olivenöl, kaltgepresst, Prise Salz, Prise schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen).

Die Vorbereitungen:

Thunfischdose öffnen und Thunfisch "trockenlegen",
am Besten die noch nicht aufgeklappte Dose über dem Ablauf der Spüle platzieren.

Die Zubereitung:

Wenn der Thunfisch trocken ist, selbigen in eine kleine Schüssel geben und mit einer Gabel zu einer faserigen Konsistenz verrühren. Beim Rühren in beliebiger Reihenfolge Tomatenmark, Olivenöl, gepressten Knoblauch und gepresste Oliven zugeben; bis der gewünschte Geschmack und die gewünschte Konsistenz erreicht sind.
Das Ganze sollte nicht zu trocken sein.
Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
Serviert wird das Ganze in einer kleinen Schüssel als Aufstrich zu frischen Baguette-Scheibchen als Vorspeise.
Es kommt auch ganz gut, wenn der Dip vorm Servieren ein wenig Zeit zum durchziehen hat, ist aber nicht zwingend notwendig.