



Thunfischcreme

Zutaten

1 Dose Thunfisch im eigenen Saft , 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe
1 EL Kapernäpfel ohne Stiel, 4 Cornichons, 2 Sardellen, 1 EL frisch
gepresster Zitronensaft, ca. 200ml Olivenöl, Pfeffer, Salz

Schalotte und Knoblauch schälen, in grobe Würfel schneiden. Alle
Zutaten mit Ausnahme von dem Öl, Pfeffer und Salz mit dem
Pürierstab oder der Küchenmaschine pürieren. Nach und nach das Öl
zugeben bis eine Cremige Masse entstanden ist. (Kann eventuell etwas
mehr oder weniger Öl sein). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Schmeckt sehr schön auf frischem Weißbrot.