

Cremige Thunfisch-Creme

Ob als Brotaufstrich, Basis für ein dekadent belegtes Baguette oder einfach zum Dippen: Cremiger wird es nicht. Mein Geheimitipp: Ein guter Schuss Siracha-Hotsauce verleiht deiner Thunfisch-Creme eine angenehme Schärfe und sorgt für den richtigen Kick!



Thunfischcreme | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft (150 Gramm) | 150 Gramm Frischkäse | 1 Teelöffel Olivenöl | 2 Teelöffel getrocknete Petersilie | 2 Esslöffel Siracha-Hotsauce | 2 Teelöffel Salz | 1 Teelöffel Pfeffer | Saft einer halben Zitrone | 10 Gramm Brunnenkresse

Zubereitung (2 Minuten): 1. Thunfisch abgießen mit Frischkäse, Olivenöl, Petersilie, Siracha-Hosauce und Zitronensaft vermengen und pürieren. 2. Thunfischcreme mit Salz und Pfeffer abschmecken. 3. Mit Brunnenkresse garniert servieren.

Dazu passt hervorragend: [Knuspriges Körnerbrot!](#) Probier auch meine [pikante Thunfischcreme!](#) Jetzt noch mehr Rezepte für [Brotaufstriche](#), das dazu passende [Kleingebäck](#) und weitere [Rezepte mit Thunfisch](#) entdecken!

Nährwerte/Stück: 129 Kalorien | 7,1 Gramm Fett | 2,6 Gramm Kohlenhydrate | 11,3 Gramm Eiweiß