Pikante Thunfischcreme

Ob zum Dippen oder aufs Brot. Diese Thunfischcreme ist die richtige Wahl. Cremig, fruchtig und mit einer feinen Schärfe, kitzelt sie deine Geschmacksknospen. Wir lieben sie vor allem auf Körnerbrot, Dinkel-Toasties, Panini-Brot oder Toastbrot. Du kannst sie aber auch prima mit Brot- oder Gemüsesticks servieren.

Pikante Thunfischcreme | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft (150 Gramm) | 150 Gramm Frischkäse | 50 Gramm Siracha-Hotsauce | 50 Gramm Ketchup | 1 Teelöffel Salz | Saft einer halben Zitrone | Chiliflocken nach Geschmack (ich nehme gerne koreanische Chiliflocken)

Pikante Thunfischcreme | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (2 Minuten): 1. Thunfisch abgießen mit Frischkäse, Siracha-Hotsauce, Ketchup und Zitronensaft vermengen und pürieren. 2. Thunfischcreme mit Salz abschmecken. 3. Mit Chiliflocken garniert servieren.

Dazu passt hervorragend: Knuspriges Körnerbrot! Du magst es lieber mild? Dann probier meine cremige Thunfischcreme. Jetzt noch mehr Rezepte für Brotaufstriche, das dazu passende Kleingebäck und weitere Rezepte mit Thunfisch entdecken!

Nährwerte/Stück: 140 Kalorien | 6,2 Gramm Fett | 7,8 Gramm Kohlenhydrate | 11,7 Gramm Eiweiß