

THUNFISCH-CREME

ZUTATEN

*2 Dosen Thunfisch im eigenen Saft à 200 g,
2 EL Mayonnaise (Glas), 2 EL Crème fraîche, 1 TL Senf,
2 EL Fruchtwerker „Orange & Essig“,
1 mittelgroße rote Zwiebel, 1 TL Kapern (in Salz),
Salz, Pfeffer*

ZUBEREITUNG

Den Thunfisch in ein Sieb abgießen und in eine Schüssel geben. Mayonnaise und Crème fraîche dazugeben und die Masse nicht zu fein pürieren. Anschließend den Senf und Fruchtwerker „Orange & Essig“ dazugeben. Die Kapern abspülen, klein hacken. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und mit den Kapern zu der Creme geben. Die Creme mit Pfeffer und ggfs. ein wenig Salz abschmecken.

Serviervorschlag: Auf Crackern servieren.

Früchtwerker