



## **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.