



Thunfischcrème mit Curry

Zutaten für 4 Personen

1 Dose Thunfisch in Saft, 100 g Crème Fraiche, 1 rote Zwiebel, Curry, Salz, Pfeffer, 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Den Thunfisch abtropfen lassen und mit einer Gabel klein drücken.

Die Zwiebel fein würfeln und mit dem Thunfisch und der Crème Fraiche vermengen.

Mit Zitronensaft, Curry, Salz und Pfeffer abschmecken.

Crème auf Baguette, Roggenstange oder auch in ¼ ausgehöhlten Tomaten anrichten.