

# Sardinen à la crème

© Joachim Brendel

## Zutaten

- 1 Dose Sardinen in Öl, ohne Gräten
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Zwiebel
- 1 TL Kapern
- 3 EL Miracel Whip
- 1 Prise Salz
- reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Die Sardinen mit einer Gabel fein zerdrücken, die restlichen Zutaten sehr fein hacken, alles mit dem Sardinenöl und Miracel Whip gut vermischen und kräftig mit dem schwarzen Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Ein schmackhafter Belag für Toast, Baguette oder auch als Dipp

