

Thunfischpaste

© Joachim Brendel

Zutaten

1 Dose Thunfisch in Öl
2 Lauchzwiebeln
3 Cornichons
1 TL Dill, frisch gehackt
3 Eier, hart gekocht
200 g Sahne, sauer
50 g Mayonnaise
etwas Salz
etwas Balsamico Essig
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Zitronensaft

Zubereitung

Alle Zutaten fein hacken, mit dem Thunfischöl, der sauren Sahne und der Mayonnaise vermischen und mit dem Pfeffer aus der Mühle, 2-3 Spritzer Balsamico Essig, 1-2 Spritzer Zitronensaft und einer Prise Salz pikant abschmecken.

Sehr pikant als Brotaufstrich, als Dipp oder als Teil des kalten Buffets.

