geht fix und schmeckt lecker (von Kai)

Thunfischcreme

Vorspeise für 6 Personen

Zutaten

1 Dose Thunfisch in Öl (185g), 200g Doppelrahm Frischkäse, 1 Schalotte, 1 gestrichener Teelöffel Salz, ein viertel Teelöffel weißer Pfeffer, 2 Bund Gartenkresse, 1 Fladenbrot

Zubereitung

1. Thunfisch gut abtropfen lassen
2. Schalotte fein schneiden
3. Thunfisch mit der Gabel zerkleinern
4. Alle Zutaten bis auf die Kresse vorsichtig zusammenrühren
5. das Fladenbrot in dünne Streifen schneiden und rösten
6. die Creme auf das Fladenbrot streichen, und Kresse darüberstreuen

Zeitbedarf

15 Minuten