

Thunfischcreme

200 g Thunfisch (im eigenen Saft) aus der Dose mit

2 hart gekochte Eigelben

5 Sardellenfilets (aus dem Glas) und dem Saft von

1/2 Zitrone im Mixer pürieren.

200 ml Olivenöl während des Pürierens in dünnem Strahl dazu laufen lassen.

1 Esslöffel Kapern ganz fein schneiden und dazu geben

Fertig!

Ich streiche diese Creme gerne auf Baguettescheiben und belege diese mit dem kalten Fleisch von einem gegrilltem Hähnchen (kann ruhig fertig gekauft sein).

Die Creme schmeckt aber auch gut zu anderem gegrillten Fleisch.

Das Rezept stammt aus Italien; dort isst man kaltes, gekochtes Kalbfleisch dazu.