Thunfischcremebrote
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

150 gr Thunfisch (aus der Dose), 100 gr Doppelrahm-Frischkäse, 50 gr weiche Butter, 1 Esslöffel Zitronensaft, 4 Esslöffel Schlagsahne, 1 Prise Salz und Pfeffer, 6-8 Scheiben Weißbrot, 1-2 Esslöffel Pinienkerne, 3-4 Scheiben Zitrone, Petersilie.

Die Vorbereitungen:

Thunfisch abtropfen lassen, ein paar kleine Stückchen zum Garnieren zurücklassen. Petersilie klein hacken, Zitronenscheiben halbieren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anbräunen lassen und erkalten lassen.

Die Zubereitung:

Den Thunfisch mit dem Frischkäse und der weichen Butter mit dem Handrührgerät zu einer einheitlichen Masse verarbeiten. Den Zitronensaft und die Sahne unterrrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Das Weißbrot toasten, die Thunfischcreme auf die Brotscheiben verteilen. Die Brote mit den Pinienkernen bestreuen und mit den zurückgelassenen Thunfischstückchen garnieren. Die Brote mit den Zitronenscheiben, sowie der Petersilie garnieren.

Das Gericht eignet sich gut als Abendbrot und kann wahlweise auch mit frisch geriebenem Parmesan verfeinert werden!! Guten Appetit!!