


# Thunfischcreme

Leckere Thunfischcreme mit Petersilie, Oliven und Frischkäse

4 - 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

½ Bund glatte Petersilie  
etwa 50 g grüne Oliven ohne Stein  
135 g Thunfisch im eigenen Saft (Abtropfgew.)  
1 Knoblauchzehe, klein  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
100 g Doppelrahm-Frischkäse  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Oliven ebenfalls fein hacken. Thunfisch abtropfen lassen. Knoblauch abziehen.

## 2 Zubereiten:

Crème fraîche, Doppelrahm-Frischkäse, Thunfisch und Oliven miteinander verrühren. Knoblauchzehe durch eine Presse dazu drücken. Sahnesteif unterrühren. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Thunfischcreme eignet sich auch als Dip für Gemüsesticks.
- Die Thunfischcreme nach Wunsch auf Cracker, Pumpernickel oder Ciabatta anrichten.