# Thunfisch – Creme mit Meerrettich und Chili

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });

Zum Dippen, für kalten, geräucherten Fisch oder auch Kalbfleisch, zu Pellkartoffeln oder Wedge Potatos etc.

## Zutaten

- 150 g guter, natureller Thunfisch
- 80 g Gervais oder Philadelphia Frischkäse
- 2 El Murcia Kapern, gehackt
- 1 Schalotte, fein geschnitten
- ½ Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1 El Zitronensaft
- 3 El saure Sahne
- Etwas frisch gemahlenen Chili
- 3 El frischer Schnittlauch in Röllchen geschnitten

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Thunfisch gut abtropfen lassen und mit dem Zitronensaft, der sauren Sahne und dem Frischkäse kurz mit dem „Zauberstab“ durchmixen.

### Schritt2

Den Knoblauch, die Schalotte, die Kapern und den Schnittlauch unterheben und mit etwas frisch gemahlenem Chili oder Cayenne abschmecken.

**Rezeptart:** Dips, Dips und Saucen fürs Grillbuffet **Tags:** zum dippen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/thunfisch-creme-mit-meerrettich-und-chili/