



Partyrezept: Thunfisch-Dip

Der Sommer ist im Anmarsch und somit auch die ein oder andere Gartenparty. Und genau dafür habe ich heute wieder ein schnelles und einfaches Rezept aus meiner eigenen Sammlung für euch. Der Dip schmeckt wunderbar zu Brot und Baguette. Oder ihr dippt Gemüsesticks. Auch zu einer Ofenkartoffel schmeckt der Dip super.

Die Zutaten für den Dip:

1 Dose Thunfisch in Öl
100 g Frischkäse
100 g Creme fraiche
Schnittlauch
Dill
Zitrone
Pfeffer & Salz

Und so geht's:

1. Dill und Schnittlauch waschen und klein hacken. Eventuell etwas zum Dekorieren beiseite legen. Zitrone auspressen.
2. In einem Sieb den Thunfisch abtropfen lassen. Anschließend wird der Thunfisch mit einer Gabel grob zerkleinert.
3. Frischkäse sowie Creme Fraiche mit dem Thunfisch verrühren.
4. Schnittlauch und Dill zu der Thunfischmasse geben und kräftig verrühren. Danach mit Pfeffer und Salz würzen und nach Belieben den Zitronensaft dazugeben.
5. Guten Appetit und die Party kann losgehen.