



www.timskitchen.de

Thunfisch-Ei-Dip

Zutaten für: 4 Personen (Vorspeise)

1	Dose	Thunfisch in Öl (185g)
2	Stück	Hühnereier (hartgekocht)
1	Stück	Frühlingszwiebel (30g)
150	g	Crème fraîche
100	g	Mayonnaise
6	g	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 10 Minuten

Zubereitung:

Den Thunfisch abtropfen lassen und die eine Hälfte des Doseninhaltes in eine Moulinette geben. Die andere Hälfte in eine Schüssel geben und mit einer Gabel grob zerkleinern.

Die Frühlingszwiebel waschen und von den Wurzeln befreien, grob zerkleinern und zum Thunfisch in die Moulinette geben. Salz, Mayonnaise und Crème fraîche ebenfalls dazu und alles zerkleinern lassen.

Die Eier schälen, mit einem Messer grob zerhacken und in die Schüssel zum Thunfisch geben. Anschließend die Thunfischmasse aus der Moulinette hinzufügen und alles vorsichtig vermengen. Die Struktur von Ei und Thunfisch sollte erhalten bleiben.

Dazu serviere ich am liebsten Baguette, Bauernbrot oder Gemüsesticks.

Guten Appetit!