



Thunfischcreme

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Ricotta
- 130 g Thunfisch aus der Dose
- 1 TL Schnittlauch
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Thunfisch abtropfen lassen mit Ricotta, Salz und Pfeffer in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen vermengen.
2. Die fertige Creme in eine Schale füllen und mit gehacktem Schnittlauch bestreuen. Dazu reicht man Vollkorn- oder Knäckebrot.

Ich wünsche Ihnen guten Appetit!

Ihre Elisabeth Polster
ESSGENUSS & LEBENSFREUDE

www.elisabethpolster.at