

# Rezept Thunfisch Creme Fraiche Salat Tapas

## Rezept Thunfisch Creme Fraiche Salat Tapas

### Zutaten:

2 Dosen Thunfisch in Öl  
1 Paket Creme Fraiche  
1 Zwiebel  
Pfeffer  
Salz

### Zubereitung:

Den Thunfisch in ein Sieb geben und das Öl abtropfen lassen. Je besser die Qualität des Thunfisches, desto besser schmeckt die Creme. Die Zwiebeln klein hacken. Den Thunfisch zusammen mit der Creme Fraiche (geht natürlich auch mit normalem Schmand) in eine kleine Schüssel geben und vermengen, Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die kleingewürfelte Zwiebel untermischen. Kalt servieren. Als Deko eignen sich prima Oliven, schmeckt ausgezeichnet zu Crackern oder geröstetem Weissbrot.

[Zurück zu den Spanischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Salatrezepten](#)

[Zurück zu den Vorspeisen](#)