

# Rezept Thunfischpaste

## Zutaten:

1 Dose Thunfisch in Öl

2 EL Margarine

3 – 5 EL Senf

Div. Gewürze, Gemüse u. Kräuter z.B. Pfeffer, Paprika, Schnittlauch, Zwiebeln, Chili u.ä.

1 TL Salz

## Zubereitung:

Zuerst den Thunfisch in eine Tasse geben.

Evtl. das Öl vorher abtropfen lassen.

Dann die Margarine und den Senf dazu mischen.

Dann das Salz und die restlichen Zutaten dazu geben und das Ganze ordentlich verrühren.

Nun hat man eine wirklich fettige, aber dafür sehr leckere Paste, welche man ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren kann.

[Zurück zu Brote und Aufstrich](#)