

Rezept für eine leckere Thunfischcreme

(Einfach und schnell gemacht)

1. Du brauchst:

eine Schale/Dose und eine Gabel

2. Du brauchst die Zutaten:

eine Packung Frischkäse,
eine Dose Thunfisch im eigenen Saft,
(Gewürze) Salz, Pfeffer und Knoblauch



3. Nun machst die die ganze Packung Frischkäse in die Schale.

4. Danach machst du vorsichtig die Dose Thunfisch auf und schüttest ein bisschen Saft im Spülbecken aus. (Dabei kann dir sicherlich ein Erwachsener helfen.)

Der Thunfisch wird nun mit einer Gabel zu dem Frischkäse in die Schale gegeben.



5. Nun musst du alles gut untermischen und durchmischen. Am besten mit der Gabel, die du gerade für den Thunfisch verwendet hast.



6. Nun musst du ein bisschen Salz, ein wenig Pfeffer und ein bisschen Knoblauch in die Schale streuen.



7. Nochmal gut untermischen und abschmecken, ob noch mehr von den Gewürzen rein muss.

8. Muss es nicht mehr nachgewürzt werden oder schmeckt nach dem nachwürzen gut, kann es super gut als Aufstrich fürs Brot genutzt werden oder als Dip für andere Leckereien.

Na dann mal einen guten Appetit und gutes Gelingen beim Ausprobieren.

Eure Lisa