

Thunfisch-Dip

Rezept von
Tupperware-Partymanager
Wolfgang Lucht
Im Brander Feld 38
52078 Aachen
0241-51 56 69 28
www.frischhalten-in-aachen.de

Zutaten:

- 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft
- 1 Pckg. Frischkäse
- 1 Zwiebel, mittelgroß
- 1 Knoblauch-Zehe
- Pfeffer und Salz

Multi-Chef, Knobi-Star, TopSchaber, Dosenöffner

1. Zwiebel schälen und halbieren.
2. In der Multichef geben und fein hacken.
3. Den Thunfisch abschütten und zu den Zwiebeln in den Multichef geben.
4. Noch mal kurz hacken.
5. Den Knoblauch pressen und mit dem Frischkäse in den Multichef geben.
6. Alles mit dem Messer vermengen bis eine gleichmäßige Paste entstanden ist.
7. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Dazu passt: Rohkost, Cracker

Tipps:

- Der Dip kann auch als Aufstrich auf Brot genutzt werden
- Wer es gerne herzhaft möchte, kann eine Chili-Schote mit in die Masse geben.
- Ein H-Deckel verschließt den Multi-Chef ohne Messer dicht, so dass der Dip so gekühlt gelagert werden kann.