Thonmousse

Thonmousse brauche ich als Brotaufstrich. Besonders lecker ist er auf Oliven- oder Knäckenrot.
Ich mache dieses Rezept Handgelenk x Pi.

Zutaten

– Thon, Büchsen
– Crème fraîche
– Thonmayonnaise
– Salz
– Pfeffer (Zitronenpfeffer)
– ev. Dill, Schnittlauch
– Kapern

Ich zerpflücke den Thon (ohne Flüssigkeit aus der Dose), gebe Crème fraîche und Thonmayonnaise bei und füge Salz und Pfeffer und allenfalls auch frische Kräuter bei.

Nun lasse ich den Stabmixer arbeiten. Zum Schluss rühre ich die Kapern unter.

Geniessen mit kühlem Weisswein oder Prosecco.

© 2020, Regula Zellweger, www.altwerden-spaeter.blog