



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Rezept Thunfisch Butter



Einkaufsliste:

Thunfisch in Olivenöl, Dose, 200 g

Butter, 100 g

Frischkäse, 1 kleine Packung

Schalotte, 1

Pfeffer





Salz



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Buttersorten - Thunfisch Butter

	 einfach / schnell	 preiswert
 kalt servieren		 gut einzufrieren

Vorbereitung:

- Thunfisch abtropfen lassen
- Olivenöl auffangen
- Schalotte klein schneiden
- ca. 1 min. in heißem Wasser blanchieren
- Butter auf Zimmertemperatur erwärmen

Zubereitung:

- in einer Schüssel die Butter, den Thunfisch und ca. 60 g Frischkäse gut miteinander vermischen
- die Schalotten zufügen
- die Konsistenz ggf. über das aufgefangene Olivenöl korrigieren
- mit Pfeffer und Salz abschmecken

Tipps:

- Die Thunfischbutter mit einem Dessertlöffel in kleine flache Gläser (mit Glasdeckel) abfüllen. Den Glasrand mit Küchentrepp säubern.
- Die Gläser mind. 4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.
- Die Butter kann durch Zufügen von klein gehackten Sardinen (kleine Dose, in Olivenöl) und ggf. kleinen eingelegten Kapern variiert werden.
- Auch diese Butter läßt sich problemlos einfrieren und bei Bedarf im Kühlschrank auftauen.
- Sie schmeckt gut auf gerösteten Ciabattascheiben (Crostini), aber auch auf gebratenen Lachsfilets.

Dazu schmeckt:

- ein fülliger Chardonnay

[Welche Butter passt zu welchem Essen](#)