



# THUNFISCH-DIP



10 Min.



mit Fisch

## Zutaten 4 Portionen

130 g	Thunfisch im eigenen Saft, Abtropfgewicht
4	Frühlingszwiebel(n)
1 Packung(en)	Petrella Peppasweet (á 125 g)
1 Packung(en)	Petrella mit frischen Kräutern (á 125 g)
1 EL	Limettensaft
etwas	Chiliflocken
etwas	geräuchertes Paprikapulver

## Petrella Produkte



Petrella Peppasweet



Petrella Kräuter



# THUNFISCH-DIP



10 Min.



mit Fisch

## So wird's gemacht

1. Den Thunfisch abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebel(n) waschen, trocknen und in feine Ringe schneiden.
2. Petrella Peppasweet, Petrella Kräuter, den Thunfisch, Limettensaft und 2/3 der Frühlingszwiebelringe mit einem Pürierstab pürieren. Mit Limettensaft, Chiliflocken und geräuchertem Paprikapulver abschmecken.
3. Den Dip in eine Schale füllen und mit den restlichen Frühlingszwiebeln bestreuen, bis zum Servieren kalt stellen und mit Brot zum Grillen reichen.