

PRODUKTE

1 Glas Garden Gourmet Thun-Visch
120 g THOMY Salat-Mayonnaise
50 g getrocknete Tomaten in Öl
40 g schwarze Olive, entsteint
2 Knoblauchzehen
2 TL THOMY Delikatess Senf
1 TL Oregano

TIPPS

Hinzufügen von frischen Kräutern

Frische Kräuter wie Petersilie oder Basilikum können der Thun-Visch Creme eine zusätzliche Geschmacksnote verleihen. Einfach fein hacken und unter die Creme mischen.

 4 PORTIONEN

 9 MIN

Wie wäre es mit einem Aufstrich in vegetarischer Variante? Dann probiere unsere leckere Garden Gourmet Thun-Visch Creme.

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zutaten pürieren

Mayonnaise, Tomaten, Oliven, Knoblauchzehen und Senf in ein geeignetes Gefäß geben und mit einem Küchenstab gründlich pürieren, bis eine gleichmäßige und cremige Konsistenz erreicht ist.

2. Zubereitung Garden Gourmet Thun-Visch

Den Garden Gourmet Thun-Visch sorgfältig in kleine Stücke auseinanderzupfen und zusammen mit Oregano zur vorbereiteten Mix-Masse hinzufügen. Alles gut miteinander vermengen, sodass sich die Aromen gleichmäßig verteilen und eine harmonische Mischung entsteht.

3. Beilage wählen und genießen!

Dazu eignet sich hervorragend frisches Baguette, knusprige Gemüsesticks oder auch leckeres, gegrilltes Gemüse. Diese Beilagen ergänzen das Gericht perfekt und sorgen für eine abwechslungsreiche und schmackhafte Kombination.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**