Thunfischcrème

Zutaten für 6 Personen

2 Eier	hartkochen und schälen
1 Dose Thunfisch (natur, 150 g)	gut abtropfen lassen und in einer Schüssel mit einer Gabel fein zerdrücken.
1 rote Zwiebel (mittelgroß)	fein würfeln und zum Thunfisch geben.
1-2 EL Kapern	fein hacken und zum Thunfisch geben.
1 Gewürzgurke	fein würfeln und zum Thunfisch geben.
2 EL Mayonnaise	
2 EL Crème fraîche	und
½ TL Senf (mittelscharf)	zum Thunfisch geben und alles kräftig durchmischen. Die Eier halbieren. Das Eigelb zur Thunfischcrème geben, das Eiweiß in kleine Würfel schneiden und dann ebenfalls zur Thunfischcrème geben. Noch einmal alles gut durchmischen, dann mit
Pfeffer, Salz	und
Zitronensaft	fein abschmecken. Zum Schluss
½ Bund Petersilie	waschen, fein hacken,
½ Bund Schnittlauch	in Röllchen schneiden und beides unter die Thunfischcrème rühren.

Das passt dazu: Frisches Roggenbrot, Baguette oder Bagels