

# Thunfisch-Mascarpone-Aufstrich auf Baguette



## Zutaten für 4-6 Personen:

75 g Thunfisch naturell

75 g Mascarpone

Saft von 1/2 Zitrone

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Spritzer Worcestersauce (optional)

2-4 TL Kapern (optional)  
oder 2-3 Cornichons (optional)

Kapern für die Dekoration (optional)

Baguette

1. Thunfisch abgießen, in eine kleinere Schüssel geben und mit einer Gabel zerpfücken.

2. Mascarpone zugeben, den Zitronensaft zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gut vermengen.

3. Nach Geschmack mit Worcestersauce würzen.

4. Optional Kapern fein schneiden und untermischen, oder alternativ 2-3 Cornichons in sehr feine Würfel schneiden und zugeben.

5. Statt Kapern oder Cornichons unterzumischen kann man sie auch als Dekoration auf den Aufstrich legen.

## Hinweise:

Die Baguette-Scheiben nicht zu dick schneiden.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Grundrezepte, Partygerichte, Aufstrich, Fisch, Thunfisch, französisch

Rezeptanregung: Isabelle S.,  
im Januar 2009  
Anpassung und Foto: Walter  
Stand 02.07.2023