

Thunfisch-Sahne-Soße bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Dose Thunfisch (in eigenem Saft), 100 gr Speckwürfel, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Esslöffel Instant-Brühe, 2 Esslöffel Schmelzkäse, 1 Becher Sahne, 400 ml Wasser, 1 kleines Glas Champignons in Scheiben, 1 Esslöffel TK-Petersilie gehackt, 1 Esslöffel TK-Schnittlauch gehackt, 1 Esslöffel Butter.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel putzen und würfeln.

□

Die Zubereitung:

Die Zwiebeln mit dem Speck in etwas Butter andünsten, Pilze dazu, mit Wasser ablöschen, Brühe und Kräuter dazu, den Schmelzkäse darin schmelzen, den Thunfisch zerkleinern und unter die Soße geben, Sahne unterrühren, mit Gewürzen nach Wahl abschmecken und eventuell mit etwas Soßenbinder andicken.

Fertig !!!