

## Das April-Rezept 2014 der LandFrauen

vom LandFrauenVerein Bargteheide und Umgebung  
[www.landfrauen-bargteheide.de](http://www.landfrauen-bargteheide.de)

*aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“  
des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e.V. Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten  
auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen  
Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine.*

### Thunfisch-Dip

Ob auf Baguette als kleiner Snack zwischendurch oder als Mitbringsel zum Gartenfest ...  
dieser Thunfisch-Dip ist lecker und vor allem schnell gemacht.



#### Zutaten (für 4 Personen):

200 g körniger Frischkäse  
200 g Schmand  
150 g Thunfisch aus der Dose  
Tomatenmark  
Salz, Pfeffer  
Knoblauch

#### Zubereitung

Friskäse, Schmand und Thunfisch miteinander verrühren.

Etwas Tomatenmark nach Geschmack zugeben.

Mit Salz und Pfeffer sowie Knoblauch nach Geschmack abschmecken.

Wir wünschen guten Appetit!