



## GEFÜLLTE ZITRONEN



Für 12 Personen

### ZUTATEN

6 große Zitronen  
 1 Dose Thunfisch (300 g)  
 20 schwarze kleine entsteinte Oliven  
 4 hart gekochte Eier  
 4 EL kleingeschnittene Blatt-petersilie  
 1 EL kleingeschnittene Basilikum-blätter  
 1 TL gehackte Thymianblättchen  
 1 fein gehackte Knoblauchzehe  
 2 EL kleine Kapern  
 3 EL Creme fraîche  
 3 EL bestes Olivenöl  
 Salz  
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
 einige Kräuter zur Dekoration  
 Piment d'Espelette zum Bestreuen

Der französische Picknick-Liebling: Hier hat der pikant gewürzte Thunfischsalat gleich eine natürlich zitronige Verpackung!

### ZUBEREITUNG

Die Zitronen halbieren und mit einem Teelöffel das Zitronenfrucht-fleisch herauslösen, dabei die Zitronenschale nicht durchbohren. Den ausgetretenen Zitronensaft auffangen. Den Thunfisch ab-tropfen lassen. Das Thunfischfleisch auf einem Teller mit einer Gabel zerkleinern. Die Oliven klein schneiden. Die abgekochten Eier in kaltem Wasser abschrecken, schälen und klein würfeln.

Thunfischstücke, 2 EL Zitronensaft, Olivenstücke und klein ge-hackte Eier in eine Schüssel geben. Mit Kräutern, gehackter Knob-lauchzehe, Kapern, Creme fraîche und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Thunfischmasse in die Zitronenhälften füllen. Mindestens 1 Std. kaltstellen. Kurz vor dem Servieren mit einigen frischen Kräuterblättchen und etwas Piment d'Espelette garnieren.