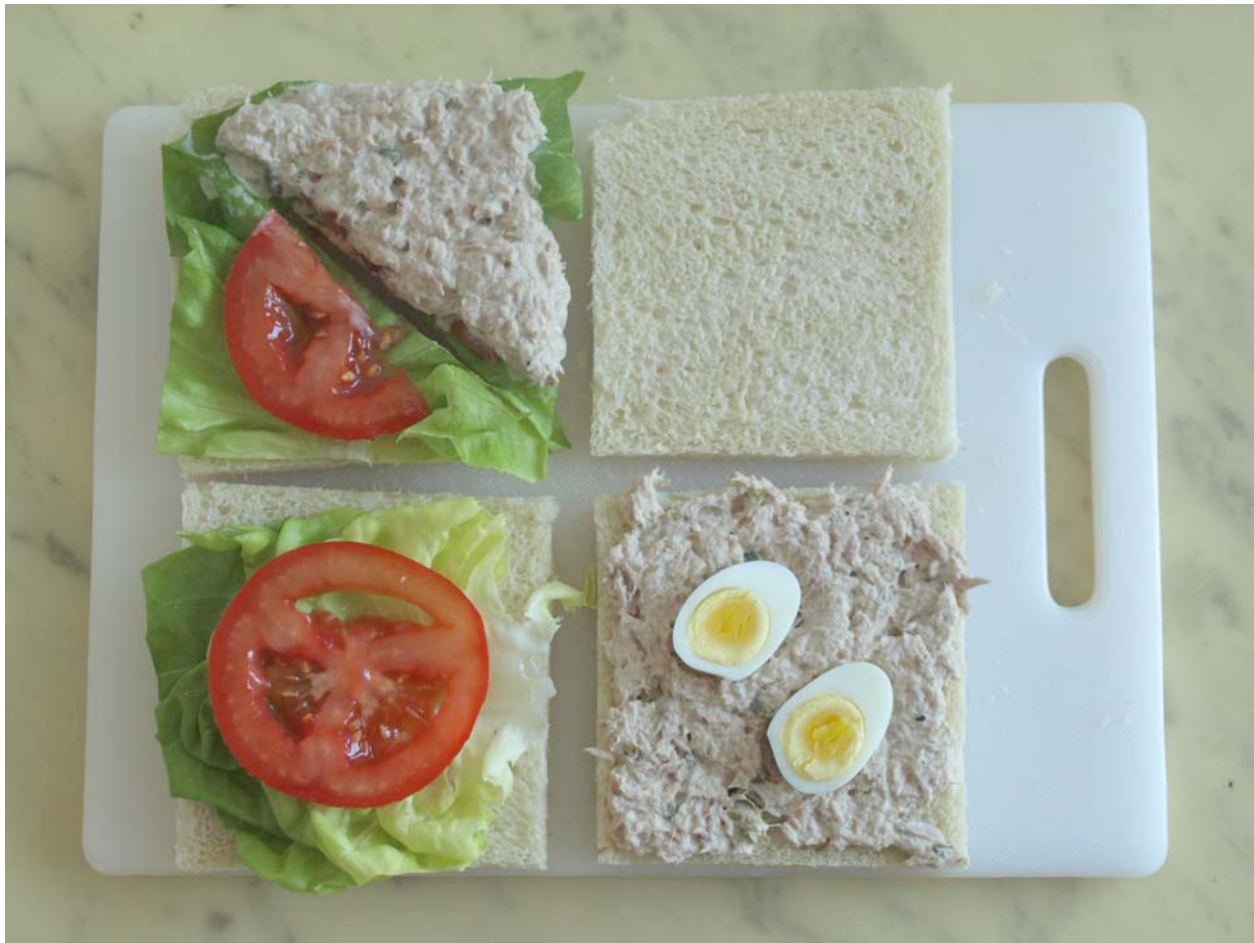


Tramezzini mit Thunfisch



Zutaten für 8 Stück:

8 Toastbrotseiben
amerikanische Art
150 g Thunfisch naturell
1/2 EL Kapern, fein gehackt
1 1/2 EL Mayonnaise
1 1/2 EL Crème fraîche
1 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle
4 Kopfsalatblätter
1 Fleischtomate
1 Spritzer Tabasco (optional)
2 Spritzer Worchestersauce
(optional)
4 Wachteleier (optional)

1. Thunfisch abtropfen lassen und mit der Gabel teilen. Kapern in einem Sieb abtropfen lassen und fein hacken.
2. Crème fraîche, Mayonnaise und Kapern vermengen. Den Thunfisch unterheben und alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Optional auch noch mit Tabasco und/oder Worcestersauce.
3. Die Brotseiben entrinden. Vier der Brotseiben jeweils mit einem Salatblatt und fein geschnittenen Tomatenscheiben belegen. Dann die Thunfischmasse darauf verteilen. Optional auch noch gekochte

Wachteleierhälften darauf verteilen.

4. Mit den verbliebenen Brotseiben bedecken. Die Brote diagonal teilen.

Hinweise:

Eventuell die Mayonnaise durch Salatmayonnaise ersetzen. Dann anteilig weniger Crème fraîche nehmen.

In den Aufstrich kann man auch noch fein gehackte Rucolablätter einarbeiten.

Für Mini-Tramezzini die Dreiecke nochmals teilen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Partygerichte, Tramezzini, Fisch, Thunfisch, italienisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter
Stand 03.02.2019