

Gefülltes arabisches Fladenbrot (2)



Zutaten für ein Fladenbrot:

1 arabisches Fladenbrot
2-4 EL Thunfisch-Mascarpone-Creme
50 g Mischsalat mit
Tomatenstückchen
4 entsteinte Oliven

Thunfisch-Mascarpone-Creme:

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)

Vinaigrette für Salat:

Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Balsamico bianco
3 EL Olivenöl

1. Das Fladenbrot am Rand vorsichtig öffnen, um an die Tasche zu gelangen. Vorsichtig mit 2-4 EL Thunfisch-Mascarpone-Creme austreichen.
2. Mischsalat waschen und trocknen. Tomaten achteln, entkernen und würfeln. Vinaigrette rühren und Salat und Tomaten darin marinieren. Oliven halbieren.
3. Salat und Oliven auf das Fladenbrot geben.

Thunfisch-Mascarpone-Creme:

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.

Hinweise:

Arabische Fladenbrote sind flach und haben in der Mitte eine Tasche. Erhältlich sind sie in türkischen Lebensmitteläden.

Als Hauptgericht 1-2 Brote pro Person rechnen, als Zwischengericht 1/2.

Reste der Thunfisch-Mascarpone-Creme kann man als Aufstrich verwenden.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, kleine Gerichte, Zwischengerichte, Imbiss, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 29.06.2017