

Sandwiches mit Thunfischcreme

Tuna-Sandwich



Zutaten für vier Stück:

1-2 knusprige Baguette
150 g Thunfisch in Lake
1 TL Olivenöl
100-125 g Hüttenkäse
2 EL Mayonnaise
1 EL Kapern
1 EL Zitronensaft
1-2 EL fein gehackte Petersilie
1 TL Dijon-Senf
Salatblätter vom Kopfsalat
1-2 Fleischtomaten
6 schwarze Oliven
2 EL italienischer Rotweinessig
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Kopfsalatblätter waschen und in der Salatschleuder trocknen. Halbierte Tomaten und Oliven in Scheibenschnitten. Petersilie fein hacken.
2. Thunfisch gut abtropfen lassen, mit 1 TL Olivenöl, dem Hüttenkäse, 2 EL Mayonnaise, 1 TL Dijonsenf und dem Zitronensaft mit einer Gabel gut vermengen. Die Kapern und die fein gehackte Petersilie unterheben. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Backofen auf 200° vorheizen.

4. Baguette in 10-15 cm lange Abschnitte teilen. Halbieren und etwa 5 Minuten im Ofen erwärmen. Zwei EL Rotweinessig, 4 EL Olivenöl mit Salz und Pfeffer verrühren und das Innere der Brote damit beträufeln.
5. Die unteren Hälften mit passend geschnittenen Salatblättern belegen, die Tomatenscheiben und die Thunfischcreme darauf verteilen. Die Olivenscheiben auflegen und die Brote zusammenklappen.

Hinweise:

Man kann Thunfischcreme auch auf leicht getoastetem Brot servieren oder nur auf Salatblättern, für eine Low-Carb-Diät.

Anstelle von Hüttenkäse eignet sich auch Mascarpone.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Sandwiches, Thunfisch, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 19.09.2017