

Überbackene Toasties mit Thunfisch und Tomaten



Zutaten für sechs Stück:

3 Toasties (=6 Hälften)
125-150 g Thunfisch in
Sonnenblumenöl
60 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Rosenpaprika scharf
Paprika edelsüß
1-2 Ecken Butter
4-6 EL Zwiebelwürfel
Worcestersauce (optional)
6 knappe EL Tomatenwürfel
60 g Reibekäse

1. Den abgetropften Thunfisch mit der Crème fraîche vermengen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rosenpaprika scharf und Paprika edelsüß sowie optional auch mit Worcestersauce pikant abschmecken.
2. Die Zwiebelwürfel in Butter glasig braten und unter die Thunfischmischung heben.
3. Toasties im Toaster hell toasten, Thunfischmasse aufstreichen. Die Tomatenwürfel darauf geben und mit Reibekäse bestreuen.
4. Ca. 8-10 Minuten im Backofen übergrillen.

Hinweise:

Beim Thunfisch kann man auch "naturell" nehmen. Anstelle der Tomatenwürfel kann man Tomatenscheiben nehmen, das macht weniger Arbeit. Darauf achten, dass die Zwiebeln gut angeschwitzt sind - halbrohe Zwiebeln sind nicht jedermanns Geschmack.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 30 min, kleine Gerichte, warme Häppchen, Imbiss, Fisch, Thunfisch, international

Rezeptanregung:

www.marions-kochbuch.de,
März 2009.

Anpassung und Foto: Walter
Stand 15.01.2023