

Thunfisch-Brötchen

Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|----------------------|-----------------------|
| Thunfisch | 19 dag |
| Mayonnaise | 3 EL (Esslöffel) |
| Tomaten / Paradeiser | 15 dag |
| Zwiebeln | 6 dag |
| Salz | 1 Prise(n) |
| Schwarzer Pfeffer | 1 Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

Paradeiser waschen und kleinwürfelig schneiden. Zwiebel schälen und kleinhacken. Thunfisch gut abtropfen lassen, in kleine Stücke teilen, mit Paradeiser, Zwiebel sowie Mayonnaise vermengen und mit Salz sowie Pfeffer (aus der Mühle) abschmecken.

Baguette schräg in 10 Scheiben schneiden, mit der Thunfischmasse bestreichen und mit Zwiebelringen und Krauspetersilie garnieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-534-Thunfisch-Broetchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at