

Lecker



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Streifen in eine Schüssel geben und mit Weißweinessig und Zucker marinieren. Thunfisch abgießen und mit geraspeltem Parmesan zu den Zwiebeln geben.

Schmand, Dijonsenf, Dillspitzen sowie Salz und Pfeffer in eine mittelgroße Schüssel geben, vermengen und abschmecken.

Auf einem Backblech den Blätterteig ausrollen und in 6 gleich große Rechtecke schneiden. Darauf den Dill-Schmand verteilen, aber 2 EL davon in der Schüssel belassen. Die Thunfischmischung auf die 6 Blätterteigstücke verteilen. Die Tartelettes im vorgeheizten Backofen etwa 18 Minuten goldbraun backen.

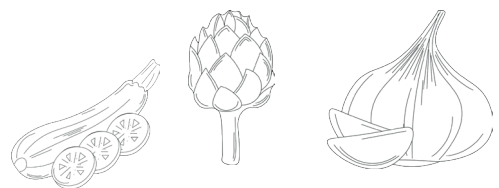
In der Zwischenzeit die Gurke längs halbieren und in dünne Halbmonde schneiden. Gurke in die Schüssel zum verbliebenen Dill-Schmand geben und vermengen.

Zum Servieren, die Tartelettes mit Gurkensalat auf zwei Tellern anrichten.

ZUTATEN

Für 2 Portionen:

- 1 Rolle Blätterteig aus der Kühltheke
- 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft
- 1 rote Zwiebel
- 200 g Schmand
- 1 TL Dijonsenf
- 1 EL Weißweinessig
- 1 Salatgurke
- 80 g Parmesan, geraspelt
- 1 EL Dillspitzen, getrocknet
- 1 TL Zucker
- ½ TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer



UTENSILIEN

- Schneidebrett, Messer, 2 mittelgroße Schüsseln, kleine Schüssel