

Lecker



ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Brot in 2 cm dicke Scheiben schneiden, eine Schnittfläche mit Olivenöl bestreichen und die Scheiben mit der geölten Seite nach unten auf das Backblech legen.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Thunfisch abgießen und mit Zwiebelwürfeln, geriebenem Käse, gehackter Petersilie, Joghurt und Mayonnaise sowie Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen.

Die Thunfisch-Käse-Masse auf die Brotscheiben verstreichen und 10 Minuten im Backofen überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Dazu passt ein Salat.

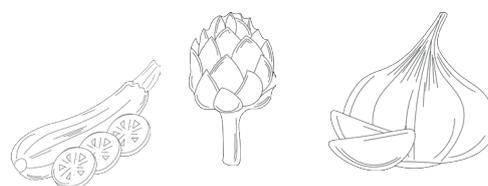
TIPP

Wer mag, kann noch etwas Schärfe in das Rezept bringen und nach dem Backen etwas Srirachasauce über die Schnitten träufeln.

ZUTATEN

für 2 Portionen

- 1 Ciabatta- oder Baguettebrot
- 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft
- 1 Zwiebel
- 150 g geriebener Käse, z. B. Cheddar
- 1 kleines Bund glatte Petersilie
- 150 g Joghurt
- 50 g Mayonnaise
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- ½ TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 3 EL Olivenöl



UTENSILIEN

Schneidebrett, Brotmesser, kleine Schüssel