

Rezept

# Italienisches Thunfisch-Tramezzini

Ein Rezept von Italienisches Thunfisch-Tramezzini, am 07.06.2023

## Zutaten

<b>2</b> Dosen Tunfisch im eigenen Saft (à 140 g Abtropfgewicht)	<b>1 EL</b> Kapern
<b>1 TL</b> Zitronensaft	<b>3 EL</b> gehackte Petersilie
Salz	<b>3 EL</b> Mayonnaise
<b>100 g</b> Salatgurke	Pfeffer
<b>200 g</b> Mozzarella	<b>2</b> kleine Tomaten
	<b>8 Scheiben</b> Toast- oder Sandwichbrot

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

## Zubereitung

1. Den Tunfisch abtropfen lassen und fein zerpfücken. Kapern hacken, mit Petersilie, Tunfisch, Zitronensaft und Mayonnaise mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gurke und Tomaten waschen und in feine Scheiben schneiden. Mozzarella trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden.
2. 4 Brotscheiben mit Gurke belegen. Erst Tunfischmasse, dann Tomaten darauf geben, salzen und pfeffern. Mozzarella und übrige Brotscheiben darauf legen, leicht andrücken und diagonal durchschneiden.