

Rezept

Nizza-Sandwich

Ein Rezept von Nizza-Sandwich, am 11.11.2024

Zutaten

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 kleine Dose Thunfisch naturell (Abtropfgewicht 80 g) | 1 Frühlingszwiebel (ca. 20 g) |
| 1 EL Zitronensaft | 1 EL Mayonnaise |
| Salz | 1 Msp. Senf |
| 1 hart gekochtes Ei (Größe M) | Pfeffer |
| 1/2 Bio-Mini-Salatgurke (ca. 50 g) | 1 kleine Tomate (ca. 50 g) |
| 2 Baguette-Brötchen | 2 Eissalatblätter |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 kleine Esser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Thunfisch abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und fein hacken. Beides in einer Schüssel mit Mayonnaise, Zitronensaft, Senf und je 2-3 Prisen Salz und Pfeffer gründlich vermischen.
2. Das Ei pellen und quer in Scheiben schneiden. Die Tomate waschen und ebenfalls quer in Scheiben schneiden. Die letzte Scheibe mit Stielansatz aussortieren. Die Gurke waschen und auf dem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln. Die Salatblätter waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
3. Die Brötchen längs aufschneiden, aber nicht ganz durchtrennen. Das weiche Innere auf einer Seite entfernen. Die Brötchen mit Salat, Thunfischcreme, Ei, Tomate und Gurke belegen. Zusammenklappen, gut andrücken und servieren.