

Rezept

Pikante Kanapees

Ein Rezept von Pikante Kanapees, am 18.12.2025

Zutaten

1 Baguette
4 hart gekochte Eier
2 EL Zitronensaft
Salz

1 Dose Thunfisch (185 g Abtropfgewicht)
2 TL Harissa (scharfe tunesische Paprikapaste)
4 EL Olivenöl
schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Das Baguette sehr schräg in Scheiben schneiden. Den Thunfisch abtropfen lassen, dann grob zerpfücken. Die Eier pellen und in Scheiben schneiden. Harissa mit Zitronensaft und Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Baguettescheiben leicht anrösten, auf eine Platte legen. Etwa die Hälfte der Harissasauce darüberträufeln. Die Brotscheiben mit Eischeiben und Thunfisch belegen, mit der restlichen Harissasauce beträufeln. Die Häppchen zum Mogador-Tee servieren.