

Rezept

# Sandwiches mit Thunfischcreme

Ein Rezept von Sandwiches mit Thunfischcreme, am 22.01.2025

## Zutaten

<b>1 Dose</b> Thunfisch in Olivenöl (ca. 160 g Inhalt)	1-2 Pellkartoffeln (ca. 125 g)
<b>150 g</b> Crème légère	<b>1</b> kleines Glas Kapern (30 g Inhalt)
<b>3</b> getrocknete in Öl eingelegte Tomaten	Salz
Pfeffer	<b>12 Scheiben</b> Sandwichtoastbrot
<b>1</b> kleine Salatgurke	Butter zum Bestreichen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

## Zubereitung

1. Den Thunfisch grob zerpfücken. Die Kartoffeln pellen und mit einer Gabel grob zerdrücken. Den Thunfisch samt Öl, Kartoffeln und Crème légère im Mixer (oder in einem hohen Aufschlaggefäß mit dem Pürierstab) fein pürieren.
2. Die Kapern in einem Sieb abtropfen lassen. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen oder Würfel schneiden. Kapern und Tomaten unter die Thunfischcreme heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Toastbrotsscheiben eventuell entrinden und diagonal in Dreiecke schneiden. Die Gurke waschen und in hauchdünne Scheiben hobeln. 12 Toastdreiecke mit Butter bestreichen und mit Gurkenscheiben belegen. Die Thunfischcreme darauf verteilen. Die restlichen Dreiecke obendrauf legen und leicht andrücken. Bis zum Büfettaufbau kalt stellen.