Rezept

Thunfisch-Brot

Ein Rezept von Thunfisch-Brot, am 06.07.2025

Zutaten

200 g	Ricotta
	Salz
8	getrocknete Tomaten in Öl
8 Scheiben	Mischbrot
2 EL	Milch
	Pfeffer
1 Dose	Thunfisch im eigen Saft (ca. 140 g Abtrpfgewicht)
2 Stängel	Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 20 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Den Ricotta mit der Milch cremig rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Den Thunfisch ebenfalls abtropfen lassen und zerpflücken.

---

2. Alle Brotscheiben mit der Ricottacreme bestreichen, 4 davon mit Tomaten und Thunfisch belegen. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und auf die belegten Brote verteilen. Jeweils die übrigen Brote auflegen, halbieren und leicht auf die Füllung drücken.