



Mediterranes Thunfisch-Baguette

Zutaten

1 Dose Thunfisch
im eigenen Saft
2 EL Schmand oder
Salat-Mayonnaise
1 TL Senf
Salz
Pfeffer

2 Tomaten

15 g schwarze Oliven ohne Stein
einige Salatblätter
1 kleines Baguette,
längs aufgeschnitten

Das ganze Video zum
Nachkochen online auf
www.ntz.de/alltagskueche

Zubereitung :

Den Thunfisch abtropfen lassen, mit Schmand und Senf verrühren, leicht salzen und pfeffern.

Tomaten in feine Scheiben schneiden.

Oliven längs halbieren und in feine Streifen schneiden.

Die untere Baguette-Hälfte mit Salatblättern belegen. Zuerst die Thunfischcreme darauf verteilen, dann die Tomatenscheiben, leicht salzen und pfeffern.

Die Olivenstreifen drüberstreuen. Das Baguette zuklappen und schräg in Stücke schneiden.

Tipp:

Statt Tomaten können auch Gurkenscheiben verwendet werden.

Meer-Genuss ganz easy

Einfache Zubereitung, lecker im Geschmack – solche Gerichte liebt man. Dieses belegte Baguette ist geeignet für unterwegs zum Mitnehmen, aber auch ein toller Snack, wenn du Freunde oder Familie zu Gast hast.

Eine gemeinsame Aktion von

