

Fischrezepte

Thunfisch Baguette Di Mare

Gattung: Fisch, Meer, Brot, Herzhaft, Käse, Italien

100 g (halbe Dose) Thunfisch in -Wasserlake	1/2 Bund Petersilie,
100 g (halbe Packung) Schafskäse -(1/2 Tag wässern)	1 Zehe Knoblauch,
	1 kleine rote Zwiebel
	1 Baguette (250 g)

Baguette mit Olivenöl bestreichen (nicht trinken), kann auch aromatisiertes Olivenöl sein. Zur stärkeren Würze kann hier Pfeffer aufgestreut werden.

Den Thunfisch mit einer Gabel zerteilen und auf das Baguette verteilen, den Schafkäse darüber krümeln (!!! mit der Hand), reichlich Petersilie, Knoblauch und die Zwiebel fein hacken und darüber streuen.

Bei 150-160 Grad ca. 15-20 Minuten mehr garen als backen, kann auch in der Mikrowelle gemacht werden, dann aber das Baguette mit der Schnittstelle auf einen Teller/ein Blech legen und kurz mit Heißluft anrösten, damit es knusprig wird