

Thunfischsalat auf Weißbrot mit Mozzarella überbacken

Zutaten: (für 8 Personen)

1 Dose Thunfisch (im eigenen Saft, nicht in Öl)

2 Lauchzwiebeln

1 rote Zwiebel

3-4 getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)

3 kleine Essiggurken

½ Apfel

2 EL Zitronensaft

etwas Zitronenschale

1 EL Miracel Whip

Salz

Pfeffer

Ciabatta-Brot oder Baguette

1 x Büffelmozzarella

Balsamico-Creme, Pinienkerne zur Dekoration

Zubereitung:

Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken und Apfel in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft und -schale und dem Thunfisch (vorher abgießen) verrühren.

Mit Pfeffer und Salz würzen – evtl. eine getrocknete Chilischote fein gemahlen dazu geben.

Der EL Miracel Whip macht die Masse streichfähiger.

Ciabatta-Brot bzw. Baguette in Scheiben schneiden und im Backofen kurz rösten.

Den Thunfischsalat auf die Brotscheiben streichen und mit dünnen Scheiben des Mozarellas belegen. Im Backofen solange überbacken, bis der Käse erste braune Stellen bildet.

Mit Pfeffer, Pinienkernen, Basilikumblatt und Balsamico-Creme garnieren.

