Fischbrote mit Thunfisch-Kapern-Aufstrich

Für Ausflüge, Überraschungsbesuche oder einfach so, weil es schmeckt: Rezept für Fischbrote mit Thunfisch-Kapern-Aufstrich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Stk.	Ei (hart gekocht)
3 Stk.	Tomaten (in Scheiben geschnitten)
1 Blatt	Salat
2 Scheiben	Schwarzbrot

Für den Thunfisch-Kapern-Aufstrich

1 Packung	Frischkäse
1 Dose	Thunfisch
1 TL	Zitronen
4 Stk.	Kapern (halbiert)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1.5 EL	Tomatenmark

Zubereitung

1. Für die **Fischbrote mit Thunfisch-Kapern-Aufstrich** zunächst den Aufstrich zubereiten. Den Thunfisch und den Frischkäse mit dem Pürierstab mischen und pürieren.

2. Kapern, Tomatenmark und Zitronensaft einrühren. Abschmecken mit Pfeffer und Salz. Das hart gekochte Ei in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

3. Das Salatblatt gründlich waschen, gut trocknen und auf eine Brotscheibe geben. Mit dem

Aufstrich bestreichen. Tomatenscheiben darüber geben. Die zweite Brotscheibe auflegen.

Tipp

Die Fischbrote mit Thunfisch-Kapern-Aufstrich können zwischendurch gegessen werden und eignen sich gut für Partys. Kombiniert mit einem Salat als Beilage geben sie eine sättigende Hauptmahlzeit ab.