

# 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.	<a href="#">Ei</a> (hart gekocht)
3 Stk.	<a href="#">Tomaten</a> (in Scheiben geschnitten)
1 Blatt	Salat
2 Scheiben	<a href="#">Schwarzbrot</a>

## Für den Thunfisch-Kapern-Aufstrich

1 Packung	Friskäse
1 Dose	<a href="#">Thunfisch</a>
1 TL	Zitronen
4 Stk.	<a href="#">Kapern</a> (halbiert)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1.5 EL	Tomatenmark

## Zubereitung

1. Für die **Fischbrote mit Thunfisch-Kapern-Aufstrich** zunächst den Aufstrich zubereiten. Den Thunfisch und den Friskäse 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.