

# Thunfisch Bruschetta mit Mozzarella

Probier doch unser Rezept für knusprige Thunfisch Bruschetta mit Mozzarella. Diese leckeren Brote sind perfekt für eine italienische Antipasti.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

4 Scheiben	<a href="#">Ciabatta</a> (oder Baguette)
4 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
30 ml	Olivenöl extra vergine
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Handvoll	frische Petersilie (fein gehackt)
2 Stk.	<a href="#">Tomaten</a>
1 Dose	<a href="#">Thunfisch</a> (im eigenen Saft 150 g)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
Nach Belieben	<a href="#">Basilikum</a>

## Zubereitung

1. Für die **Thunfisch Bruschetta mit Mozzarella** schneide das Ciabatta in dickere Scheiben und brate sie in einer Pfanne kurz von beiden Seiten an. Reibe dann die Brotscheiben mit den geschälten und gepressten Knoblauchzehen ein und beträufle sie mit etwas Olivenöl extra vergine.
2. Schäle und würfle die Zwiebel, hacke die Petersilie fein und schneide die Tomaten in kleine Stücke. Lasse den Mozzarella abtropfen und schneide ihn in Scheiben. Lasse den Thunfisch abtropfen und vermische ihn mit den Zwiebeln, Tomaten und der gehackten Petersilie. Würze mit Salz und Pfeffer.
3. Lege den Mozzarella auf die Brotscheiben und verteile anschließend die Thunfisch-Mischung gleichmäßig darauf. Backe die Thunfisch Bruschetta mit Mozzarella im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 3 Minuten lang, bis der Käse leicht geschmolzen ist. Dekoriere die

knusprigen Thunfisch-Baguettes mit ein wenig frischem Basilikum und serviere sie sofort.

## **Tipp**