Thunfisch-Häppchen

Die appetitlichen Thunfisch-Häppchen machen sich hervorragend auf jedem Buffet. Das Rezept wird mit Oliven, Ricotta und Kapern zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

6 Scheiben	Baguette
6 Blätter	Salat
220 g	Thunfisch (aus der Dose)
2 Stk.	Eier
1 EL	Kapern
2 Stk.	Jungzwiebel
1 EL	Petersilie
6 Stk.	Oliven (entkernt)
1 Schuss	Zitronensaft
1 Schuss	Pfefferoniöl
2 EL	Ricotta (oder Frischkläse)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Olivenöl

Zubereitung

1. Die **Thunfisch-Häppchen** werden schnell und einfach zubereitet. Thunfisch abtropfen lassen und mit einer Gabel zerpflücken. Eier hart kochen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Oliven halbieren, Jungzwiebeln und Kapern klein schneiden.

2. Alles zusammen gut vermengen und mit Petersilie abschmecken. Mit Zitronensaft und je nach Geschmack mehr oder weniger Pfefferoni-Öl dazugeben. Ricotta dazugeben und gut verrühren. Kräftig salzen und pfeffern.

3. Salatblätter waschen und trockentupfen. Auf die Baguettescheiben jeweils ein Salatblatt legen, darauf die Thunfischmasse verteilen. Nach Belieben mit Olivenöl finalisieren.

Tipp

Die Thunfisch-Häppchen nach Belieben mit anderen Gemüsesorten variieren, z.B. mit Zucchiniwürfeln, Karottenscheiben, Tomatenwürfeln oder grünem Spargel.