

# Thunfischtatar

Mit dem Rezept für Thunfischtatar gelingt ein würziger Belag, der besonders gut zu Baguette passt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

160 g	<a href="#">Thunfisch</a>
1 EL	<a href="#">Kapern</a> (gehackt)
1 EL	<a href="#">Essiggurken</a> (gehackt)
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
2 EL	Olivenöl
5 Blätter	<a href="#">Basilikum</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
2 Scheiben	<a href="#">Weißbrot</a> (als Beilage)

## Zubereitung

1. Ein **Thunfischtatar** ist ein leckeres Gericht aus der schnellen Küche. Thunfisch mit einer Gabel zerflocken und mit den Kapern und Essiggurkerln vermischen.
2. Mit Zitronensaft und Öl vermengen. Basilikum waschen, trockenschwenken und in feine Streifen schneiden. Vorsichtig unter die Thunfischmasse heben. Noch mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Anrichten und mit dem Weißbrot servieren.

## Tipp

Ein Thunfischtatar ist der ideale Snack für die Mittagspause.