Tomaten-Thunfisch-Aufstrich

Nicht nur im Sommer ist das Rezept für den mediterranen Tomaten-Thunfisch-Aufstrich ein Knaller. Er schmeckt zu jeder Jahreszeit einfach klasse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

4 Stk.	Tomaten
2 Dosen	Thunfisch
1 EL	Oregano
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Der schnell zubereitete Tomaten-Thunfisch-Aufstrich schmeckt sowohl auf Baguettes als auch auf Weißbrot. Zuerst den Thunfisch aus der Dose abgießen und gut abtropfen lassen. Dann Tomaten waschen, einschneiden, mit heißem Wasser übergießen und die Haut abziehen. Nach dem Vierteln den Strunk entfernen und kleine Würfelchen schneiden.

2. Frischen Oregano waschen und hacken. In einer kleinen Schüssel nun die Tomatenwürfel, den Thunfisch und Oregano vorsichtig vermengen und mit Salz würzen. Für die Garnitur schwarze oder grüne Oliven in Scheiben schneiden und oben auflegen.

Tipp

Den Tomaten-Thunfisch-Aufstrich kann man auch noch abwandeln. Mais aus der Dose und klein geschnittene Paprika schmecken ebenfalls sehr lecker dazu. Frischer Pfeffer macht das Ganze dann noch ein wenig würziger.