

Röstbrote mit Thunfischcreme und überbackenem Mozzarella



Zutaten für 10-12- Stück:

Thunfischcreme:

75 g Thunfisch naturell

75 g Mascarpone

Saft von 1/2 Zitrone

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Spritzer Worcestersauce
(optional)

2-4 TL Kapern (optional)

Röstbrote:

10-12 Scheiben Baguette,
Parisienne oder Puglieser Brot

2-3 Mozzarella in dünnen
Scheiben

Kapern für die Dekoration
(optional)

Zubereitung Thunfisch- creme:

1. Thunfisch abgießen, in eine kleinere Schüssel geben und mit einer Gabel zerpfücken.

2. Mascarpone zugeben, den Zitronensaft zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gut vermengen.

3. Nach Geschmack mit Worcestersauce würzen.

4. Optional Kapern fein schneiden und untermischen, oder alternativ 2-3 Cornichons in sehr feine Würfel schneiden und zugeben.

Zubereitung Röstbrote:

1. Baguettescheiben schräg schneiden. Ganz leicht toasten. Mit Thunfischcreme bestreichen und mit dünnen Mozzarella-Scheiben belegen. Optional mit Kapern dekorieren.

2. Unter dem Grill gratinieren, bis der Mozzarella gut zerlaufen ist.

3. Sofort servieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 25 min, Partygerichte, Röstbrote, Fisch, Thunfisch, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023