

# Canapés mit Thunfischaufstrich und Ei



## Zutaten für 8 Stück:

8 Scheiben Parisienne,  
alternativ dickeres Baguette  
oder Puglieser Brot

2-3 Eier

1 Tomate

Frische Petersilie, alternativ  
Basilikum als Deko

## Thunfischaufstrich:

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)

1. Eier hart kochen, mit  
einem Eierteiler in  
Scheiben schneiden.  
Tomate würfeln.

2. Thunfisch abgießen, in  
eine kleinere Schüssel  
geben und mit einer  
Gabel zerplücken.

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

4. Nach Geschmack mit  
Worcestersauce würzen.

5. Optional Kapern fein  
schneiden und untermi-  
schen.

6. Die Brotscheiben etwas  
dicker mit dem Aufstrich  
bestreichen, mit den  
Eischnitten und den  
Tomatenwürfeln belegen.  
Optional mit fein geschnit-  
teter Petersilie oder mit  
Basilikum dekorieren.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10  
min, Gesamtzeit ca. 15  
min, Partygerichte,  
Canapés, Fisch, Thunfisch,  
französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 24.01.2023