

# THUNFISCH-BRUSCHETTA

## Thunfisch-Bruschetta

Manchmal darf es bei uns auch einfach nur eine Stulle zum Abendessen sein – in diesem Fall eine Art Bruschetta mit Thunfisch. Denn mit Thunfisch kann man so viele leckere und schnelle Gerichte zaubern, da bietet sich diese Variante auf jeden Fall an. Ganz einfach gemacht, super frisch und sehr lecker.



### Zutaten für 10 Thunfisch-Bruschetta:

5-6 Scheiben Brot (hier Spreewaldkruste)

1 Dose Thunfisch

4 mittelgroße Tomaten

1/2 gelbe Paprika

3 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

Pfeffer & Salz

1 Bund Basilikum

5 EL Olivenöl

### Zubereitung:

Zuerst bereite ich den Thunfisch-Tomaten-Mix zu. Dazu schneide ich die Tomaten, die Paprika, die Zwiebel und 2 Knoblauchzehen in kleine Würfel. Das Basilikum fein hacken. Kräftig mit Pfeffer und Salz würzen und 3 EL Olivenöl dazu geben.

Zu diesem Mix kommt der Thunfisch. Gut vermengen und 20-30 Minuten ziehen lassen.



Jetzt schneide ich vom Brot 6 Daumen dicke Scheiben ab die ich dann nochmal halbiere. In der Steakpfanne erhitze ich etwas Olivenöl (ca. 2 EL) und gebe die Brotscheiben zum rösten in die Pfanne. Das Brot wird von beiden Seiten geröstet, dann hole ich es aus der Pfanne und reibe es mit einer frischen, halbierten Knoblauchzehe ein.

Auf jede Brotscheibe gut 1,5 EL vom Thunfisch-Tomaten Mix häufen. Die Thunfisch-Bruschetta noch

warm servieren.

Lasst es euch schmecken!

