

# WARMER THUNFISCH-TOMATENSALAT MIT PARMESAN

## WARMER THUNFISCH-TOMATENSALAT MIT PARMESAN

Dieser Salat war eine ganz spontane Resteverwertung für ein Stück Baguette das schon leicht pappig war. Da der kleine Mann ja auf dem Tomatensaucen-Trip ist und Thunfisch eigentlich auch immer geht habe ich mehr oder weniger alles zusammen in einen Topf geworfen und geschaut was dabei raus kommt. Das Ergebnis war ein warmer Thunfisch-Tomatensalat... oder zumindest ist Salat aus meiner Sicht das passendste Wort dafür. Denn ein Dip ist es nicht und da schon Brot enthalten ist würde ich es auch nicht als Aufstrich verwenden. Pur konnte man das Ganze aber sehr gut essen, also ist es wohl eine Art warmer Brotsalat!



### ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

1 Dose Thunfisch im eigenen Saft

200g Pizzatomaten

1 Knoblauchzehe

1/2 Frühlingszwiebel, weißer Anteil

Pfeffer & Salz

1/2 Zitrone

10-15cm Baguette (vom Vortag)

15g Parmesan

5-6 Blätter Basilikum

ZUBEREITUNG:

Die Tomaten in einen kleinen beschichteten Topf oder Pfanne geben. Den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln, das Brot in 1 cm große Würfel schneiden. Die Tomaten erhitzen und den Knoblauch, die Frühlingszwiebel und das Brot hinein geben. Den Thunfisch klein pflücken und ebenfalls untermengen. Alles mit Pfeffer und Salz würzen und kurz auf kleiner Stufe köcheln lassen bis das Brot die Tomatensauce aufgesaugt hat.

Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und das Basilikum klein zupfen. Den Parmesan in den Salat reiben und das frische Basilikum unterheben. Den warmen Thunfisch-Tomatensalat mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken und lauwarm servieren.

Lasst es euch schmecken!



© katha-kocht!