

Thunfisch - Baguettes bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Baguette - Brötchen, 2 Paprikaschoten (rot & gelb), 1 Bund Frühlingszwiebeln, 2 Dosen Thunfisch, 250 gr geriebenen Käse, 1 Becher Schmand, evt. Schuss Sahne oder Milch, Salz, Pfeffer, einige Spritzer Worcestersauce.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Paprikaschoten putzen und fein würfeln.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Thunfisch abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Paprikawürfel, Zwiebelringe und Thunfisch in eine Schüssel geben.

Käse und Schmand ebenfalls hinzu geben und gut miteinander vermischen.

Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce würzen.

Falls die Masse zu trocken ist, einen Schuss Sahne oder Milch unterrühren.

Baguette - Brötchen halbieren und jede Hälfte mit der Thunfischpaste großzügig bestreichen.

Die Brötchenhälften auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 15 - 20 Minuten backen.