



Thunfisch-Käse-Sandwich

Hauptgericht

ZUTATEN

Heinrichsthaler Edamer
Portion
Heinrichsthaler Tilsiter
Portion
4 Eier
4 kleine Tomaten
3 EL Salatcreme
2 Scheiben Vollkornbrot
oder Toast
2 EL Dosen-Mais
1 Dose Thunfisch Naturell
1 Frühlingszwiebel
½ Paprikaschote (rot)
einen Spritzer Zitronensaft
ein paar frische Blätter
Petersilie

ZUBEREITUNGS- ZEIT

ca. 30 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Einfach

ZUBEREITUNG

Die Eier etwa 10 Minuten hart kochen. In der Zwischenzeit Thunfisch und Mais abtropfen lassen. Frühlingszwiebel, Tomaten und Paprikaschote waschen und fein hacken. Thunfisch, Mais Frühlingszwiebel, Paprika, Tomate und 3 EL Salatcreme vermischen und bei Bedarf pürieren.

¼ der Petersilie fein hacken und unter die Thunfischcreme rühren. Aus den Heinrichsthaler Edamer und Tilsiter Portionen eine Reibekäse-Mischung herstellen.

Anschließend Eier mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Brotscheiben tosten und anschließend dünn mit Thunfischcreme bestreichen. Ei-Scheiben darauf platzieren und eine weitere Schicht Thunfischcreme darüber streichen.

Abschließend mit dem Heinrichsthaler Reibekäse bestreuen und im Ofen (bei 180 °C) für ca. 6-8 Minuten überbacken.

Vor dem Servieren mit frischer Petersilie bestreuen.

*guten
appetit!*