



Tramezzini mit Thunfisch



15 Min.



mittel



14 Stück



ohne Nüsse

Schritt 1

Für die Tramezzini mit Thunfisch den Paprika waschen, Kerne entfernen, das Fruchtfleisch kleinwürfelig schneiden.

Schritt 2

Kapern fein hacken.

Schritt 3

Thunfisch abseihen, mit der Mayonnaise vermischen, Kapern, Petersilie und Paprika dazugeben.

Schritt 4

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und erwärmen.

Schritt 5

Unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 6

Die Masse für die Tramezzini mit Thunfisch ca. 1 Stunde kalt stellen.

Zutaten

- ♥ 1 Packung Tramezzinibrot
- ♥ 200 g Mayonnaise
- ♥ 2 Dose Thunfisch
- ♥ Paprika rot
- ♥ Paprika gelb
- ♥ 1 Esslöffel Kapernbeeren
- ♥ Kopf Blattsalat
- ♥ 2 Blatt Gelatine
- ♥ 1 Esslöffel frische, gehackte Petersilie
- ♥ Salz
- ♥ Pfeffer

Schritt 7

Salat putzen und waschen.

Schritt 8

Tramezzinibrot mit etwas Blattsalat belegen, mit der Thunfischcreme bestreichen und mit einer weiteren Brotscheibe belegen.

Schritt 9

Die Tramezzini mit Thunfisch in Dreiecke schneiden.