



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Kanapee mit Thunfisch

Ton Balıklı Kanepe



160 g Thunfisch
8 Brotscheiben in der Größe einer Streichholzschachtel
1 Zwiebel
2 Salatblätter
1 kleine Tomate
1 KL geschrotete Paprika

- # Normale Brotscheiben streichholzschachtelgross und anschließend in 1 cm Quadrate zuschneiden.
- # Gewaschene Salatblätter in der Größe der Brotscheiben zuschneiden und auf die Brotscheiben legen.
- # Zwiebel ringförmig zuschneiden und die grossen Rinde auf die Salatblätter legen.
- # In die Mitte der Zwiebelringe 1/8 des Konserventhunfisches legen.
- # Den Thunfisch mit geschroteten Paprika bestreuen.
- # Die Kanapees auf einen flachen Servierteller legen.
- # Die Zwischenräume mit Zwiebelringen und Tomatenscheiben verzieren.

Tipp: Bei der Zubereitung der Kanapee sollte die Zubereitung mit einfachem Konserventhunfisch erfolgen.