

Thunfisch-Clubsandwich

Sachbezeichnung



Ausbeute
4 Portion(en)



Zeitplanung
Zubereitung: ca. 25 Minuten



Nährwerte (100 g oder 100 ml)
Energie: 810 kJ/195 kcal;
Fett: 9.8 g, davon ges. Fettsäuren 3.5 g;
Kohlenhydrate: 17.5 g, davon Zucker 2.6 g;
Eiweiss: 9.2 g; Salz 1.3 g

Rezept

Zutaten (1'687 g)

160 g	Thunfisch
70 g	Essiggurken
10 g	Petersilie, frisch
100 g	Zwiebeln
120 g	Eier, gekocht
160 g	Saurer Halbrahm 15%
20 g	Senf, mild
6 g	Speisesalz
1 g	Pfeffer, schwarz
220 g	Tomaten
40 g	Kressesalat
600 g	Toastbrot
80 g	Specktranchen, geräuchert
100 g	Cherrytomaten

Herstellung

1

Zubereitung

Den Thunfisch auf einem Küchenpapier abtupfen, in eine Schüssel geben und grob zerpflücken.

Die Essiggurken und die Petersilie getrennt fein hacken. Danach zusammen mit den Zwiebeln, Eier und dem Thunfisch mischen. Ebenfalls den Halbrahm und den Senf dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomaten in 12 Scheiben schneiden. Die Gartenkresse waschen und gut abtropfen lassen.

Die Toastbrotsscheiben toasten. Je 2 Scheiben auf 2 Teller legen. Darauf je 1/4 der Thunfischmasse geben, je 3 Tomatenscheiben darauflegen und alles mit 1 weiteren Scheibe Toast decken. Die Kresse darauf verteilen, die restliche Thunfischmasse darübergeben und mit je 1 Scheibe Toast abschliessen. Die Clubsandwiches mit einem Brotmesser diagonal halbieren.

In einer Bratpfanne die Specktranchen ohne Fettzugabe knusprig braten. Jede Sandwichhälfte mit Hilfe eines Sandwich-Spiesses mit 1 Scheibe Speck und 1 Cherrytomate garnieren. Sofort servieren.