

Geröstetes Weissbrot mit Thunfisch

**Vorspeise für 2 Personen
oder
Lusthäppchen verschnitten für 4 Personen**

Stk. 8 Scheiben Weissbrot oder
American Toast
100gr Mascarpone
100gr Thunfisch in Olivenöl
50gr Kochbutter
1 EL Senf
1 EL feingeschnittener Schnittlauch
Salz und Pfeffer

- 1 Die Brotscheiben toasten oder in der Pfanne beidseitig vorbacken.
- 2 Schnittlauch fein hacken.
- 3 Den Thunfisch vom Olivenöl trennen, in einer Schüssel pürieren (mit der Gabel zerdrücken) und den Mascarpone daruntermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Die Brotscheiben mit Butter bestreichen und den Ofen auf 160° vorheizen.
- 5 Den feingeschnittenen Schnittlauch in einer kleinen Schale mit dem Senf vermischen.
- 6 Danach die Thunfischmasse auf die Brotscheiben verteilen und mit dem Schnittlauch-Senf dekorieren.
- 7 Im Ofen kurz backen, bis der Schnittlauch mit der Thunfischmasse leicht verschmolzen ist.
- 8 Die Brotscheiben auf zwei Teller anrichten rsp. für Lusthäppchen noch zerschneiden und in einer Schale servieren.