

# SINGLE REZEPT

  
DER FRISCH-FISCH

## Thunfisch

«Croque Tuna» mit Tomaten,  
Mozzarella und Rucola

**1 Person** 200 g Filet ohne Haut  
4 Scheiben Toastbrot  
2 KL Wasabi-Meerrettichschaum  
6 Scheiben Tomaten  
6 Scheiben Mozzarella  
Rucola  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer aus der Mühle



# SINGLE REZEPT

Serie Zwei  
28/32

von Andreas Altorfer

## Thunfisch

«Croque Tuna» mit Tomaten,  
Mozzarella und Rucola

Filet in feine Scheiben schneiden und würzen. Toastbrot mit Wasabi-Meerrettichschaum bestreichen. Tomaten und Mozzarella auf das eine Toastbrot legen. Thunfisch und Rucola darauf legen. Zweites Toastbrot darauf legen und gut andrücken. «Croque Tuna» im Olivenöl auf jeder Seite ca. 1 Min. goldbraun braten. Vor dem Servieren «Croque Tuna» vierteln oder diagonal halbieren.

### Tipp

Zum Apéro servieren, 3 Stück pro Person (siehe Bild).

Für dieses Gericht eignet sich auch Frischlachs.