

Bruschetta mit Thunfisch

Für 4 Personen | Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Zubereitung:

Bruschetta Gewürzzubereitung nach Anleitung anrühren.
Thunfisch in einer Schüssel grob teilen und mit dem zubereiteten Bruschetta mischen. Brot toasten und die Masse darauf verteilen.

Sofort servieren.

Tipp: Anstelle von Weißbrot kann man auch Vollkornbrot verwenden.

Zutaten:

- ½ Btl. **Asal's Bruschetta Gewürzzubereitung**
- 2-3 EL **Asal's Olivenöl**
- 2-3 EL Wasser
- 1 Dose Thunfisch in Saft naturel
- 8 Scheiben Ciabatta (italienisches Weißbrot)



Unser extra Tipp:

Das Bruschetta schmeckt auch sehr lecker, wenn man 1-2 EL Pulver in 250 g weiche Butter einrührt und danach wieder kalt stellt.
Dies ist eine delikate Gewürzbuttermilchvariante zu Steak, Fisch, Kartoffel oder Gemüse.

Ø Nährwerte pro Portion

Brennwert	1089 kJ (260 kcal)
Fett	6 g
Kohlenhydrate	35 g
Eiweiß	15 g

