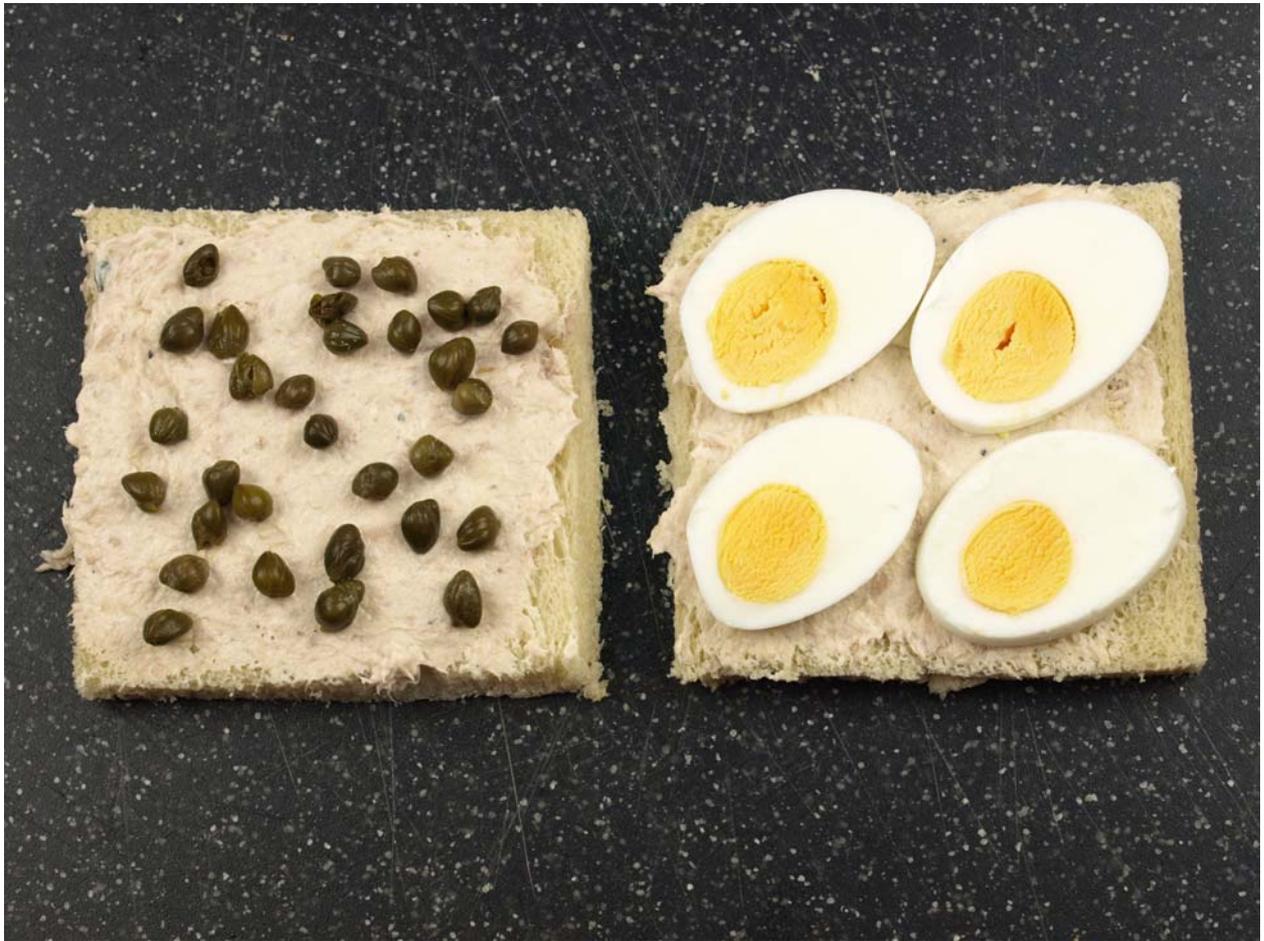


Tramezzini mit Thunfischcreme und Kapern



Zutaten für 6-8 Stück:

6-8 Toastbrotsscheiben
amerikanische Art

3-4 Eier

3-4 EL Kapern

Thunfisch-Mascarpone- Creme:

75 g Thunfisch in Öl

75 g Mascarpone

Saft von 1/2 Zitrone

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Spritzer Worcestersauce
(optional)

1. Eier in ca. 9 Minuten
hart kochen. Dann
abschrecken und abküh-
len lassen. Mit einem
Eierschneider längs in
Schreiben schneiden.

2. Toastbrote entrinden
und mit der Thunfisch-
Mascarpone-Creme
bestreichen. Vier der
Scheiben mit Ei belegen,
die anderen mit je einem
EL abgetropften Kapern.

3. Scheiben zusamen-
klappen und diagonal
teilen.

Thunfisch-Mascarpone- Creme:

1. Für die Creme den
Thunfisch abgießen, in
eine kleinere Schüssel
geben und mit einer
Gabel zerpfücken.

2. Mascarpone zugeben,
den Zitronensaft zufügen
und mit Salz und Pfeffer
abschmecken. Alles gut
vermengen.

3. Nach Geschmack mit
Worcestersauce würzen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20
min, Partygerichte,
Tramezzini, Fisch, Thun-
fisch, italienisch