





# Sandwiches mit Thunfischcreme

 Zeit gesamt  
15min

 Zubereitungszeit  
15min

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Frühlingszwiebeln	2 St.
Gewürzgurken	1 St.
Thunfisch im eigenen Saft	195 g
Frischkäse, natur	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Paprika, edelsüß	
Rucola	10 g
Radieschen	0.25 Bund
Toastbrot	8 Scheiben

## Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzelenden entfernen und in feine Ringe schneiden. Gewürzgurke und Thunfisch abtropfen lassen, Gewürzgurke fein würfeln.
2. In einer Schüssel Thunfisch mit einer Gabel zerzupfen und mit Frühlingszwiebeln, Gewürzgurke und Frischkäse vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
3. Rucola waschen und trocken schütteln. Radieschen waschen, Enden entfernen und in feine Scheiben schneiden.
4. 4 Toastbrotsscheiben jeweils mit Thunfischcreme bestreichen und mit Rucola und Radieschen belegen. Restliche Toastbrotsscheiben darauflegen, etwas festdrücken, schräg halbieren und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	461 kcal		
Kohlenhydrate	71 g	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	28 g	Fette	8 g