

## Thunfisch Baguette

<b>Thema:</b>	ein schnelles Essen – auch eine Alternative zum „Jausnen“
<b>Saison:</b>	Überbackene Baguette eignen sich für Sommer und Winter
<b>Besonderheit:</b>	vielseitig abwandelbar – auch Vegetarisch oder Vegan möglich
<b>Zu Beachten:</b>	auch für „Baguette zum fertigbacken“ geeignet

### Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

2 Dosen	Thunfisch (im eigenen Saft) ca. 300g Abtropfgewicht
1	Paprika (grün)
1	Zwiebel (rot)
10	Cocktail Tomaten
2	Baguette (zum fertig backen)
1	chinesischer Knoblauch
1 KL	Paprikapulver
4 EL	Tomatenketchup
2 EL	Chili-Sauce
200 g	geriebener Käse
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Oregano



### Zubereitung

Thunfisch abtropfen lassen und mit dem feingehackten Knoblauch und dem fein gewürfelten Paprika vermischen und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. In zwei Schüsseln aufteilen. Eine Hälfte zusätzlich mit dem Ketchup, der Chilisauce und dem Paprikapulver vermischen.

Die Baguette in schräge Scheiben schneiden und auf einem (mit Backpapier ausgelegten) Backblech auflegen. Die mit Ketchup und Chilisauce vermischte Masse gleichmäßig auf den Scheiben verteilen und darüber die andere Thunfischpaste darüber geben. Die Cocktailtomaten halbieren und entkernen und auf den Baguette-Scheiben verteilen und mit den in Halbmonden geschnittenen Zwiebeln und dem geriebenen Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backrohr (Heißluft 180°C) ca. 15 Minuten goldgelb backen.

*Gutes Gelingen und Guten Appetit*

