



# Thunfisch Türmchen mit gerösteten Paprika und Rucola

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Dekorative, schnelle Vorspeise, aromatisch, hübsch anzusehen, schnell gemacht

## Zutaten

- 2 große, rote Paprikaschoten
- 180 g guter Thunfisch, abgetropft
- 2 hart gekochte Eier, gewürfelt
- 2 Tl Kapern gehackt
- 1/2 Tl Senf
- 1 Tl Zitronensaft
- 2 El gehackte Petersilie
- 2 El gute Mayonnaise
- 2 El Crème fraîche
- Eine Handvoll Rucola oder Frisée Blättchen für die Garnitur
- Etwas Kresse für die Garnitur
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen, die entkernten, roten Paprika mit einem Sparschäler schälen.

### Schritt2

In 2 - 3 cm breite Streifen schneiden, auf das flache Backblech legen. Salzen pfeffern und mit etwas Olivenöl einstreichen.

### **Schritt3**

Für ca. 12 min. auf der obersten Schiene backen, heraus nehmen, abkühlen lassen. (Das ergibt den tollen Geschmack)

### **Schritt4**

In der Zwischenzeit den Thunfisch gut ablaufen lassen, grob zerkleinern und mit den Eierwürfeln, Kapern und der Petersilie mischen. Die Mayonnaise und den sauren Rahm dazu geben, herzhaft abschmecken.

### **Schritt5**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt6**

Einen Ring oder Ausstecher "mittig" auf den gekühlten Vorspeiseteller setzen und den Rand mit den Paprikastreifen dicht an dicht auslegen.

### **Schritt7**

Die Hälfte des Thunfisch Tartars hineingeben, etwas andrücken. Dann folgt die zweite Hälfte, danach den Ring vorsichtig abziehen.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Obenauf ein kleines Kresse Sträußchen, drum herum etwas angemachten Rucola - oder Frisèe Salat, dazu schmeckt mit ein wenig knuspriges Brot.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/thunfisch-tuermchen-mit-geroesteten-paprika-und-rucola/>