

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/>