



Spinnen auf Thunfischsalat und Eiweißbrot

Zubereitung

1. Thunfisch mit Frischkäse (einen EL Frischkäse für die Augen der Spinne zur Seite legen), Salz und Pfeffer verrühren. Die in Ringe geschnittene Frühlingszwiebel und den fein gehackten Salat unterrühren. Abschmecken und für mindestens eine Stunde durchziehen lassen.
2. Aus den Brotscheiben runde Taler ausstechen und diese mit der Thunfischcreme bestreichen.
3. Die Oliven halbieren. Auf acht Hälften mit dem übrigen Frischkäse Augen tupfen. Die anderen Hälften in feine Streifen schneiden und Spinne mit Beinen auf dem Salat anrichten.



Zutaten

- 4 Scheiben Karotten Eiweißbrot von Mestemacher
- 1 Dose Thunfisch
- 125 g Frischkäse
- 1 Frühlingszwiebel
- 1/2 Kopf Romanasalat
- Salz, Pfeffer nach Geschmack
- 12 schwarze Oliven



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen