



Thunfisch-Käse-Schmelz-Sandwich



Zutaten

- 20 gramm (oder mehr) Henri Willig Cow Organic Young
- 2 brotscheiben nach Wahl
- 50 gramm Thunfisch
- Paprika-Salsa
- Rote Zwiebel

Haben Sie schon Lust auf ein leckeres Mittagessen? Dann probieren Sie dieses einfache Rezept für ein Thunfisch-Sandwich aus. Mit Thunfisch, geschmolzenem Käse und einem Hauch von Paprika-Salsa haben Sie im Handumdrehen ein leckeres Sandwich auf dem Tisch. Dieser Klassiker ist einfach zuzubereiten und perfekt für ein schnelles, aber sättigendes Mittagessen. Ganz gleich, ob Sie von zu Hause aus arbeiten oder etwas Schnelles zubereiten möchten, unser junger Bio-Käse von Henri Willig Cow macht jedes Thunfisch-Sandwich unwiderstehlich.

Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 2: Die Sandwiches mit Paprika-Salsa, Thunfisch, roten Zwiebeln und Henri Willig Cow Organic Young belegen.
- 3: Die Brötchen auf ein ofenfestes Blech legen und für 5 Minuten in den Ofen schieben.
- 4: Falls gewünscht, das heiße Sandwich mit etwas Salat, Tomate und roter Zwiebel servieren und genießen.

Thunfischsandwich selbst zubereiten

Machen Sie Ihr Thunfisch-Sandwich zu etwas ganz Besonderem und variieren Sie die Brotsorten, z. B. Ciabatta oder Vollkornbrot, um ihm eine andere Note zu verleihen. Für zusätzlichen Geschmack können Sie auch einige Essiggurken oder Kapern auf den Thunfisch geben. Und wenn Sie es gerne pikant mögen, darf ein Spritzer scharfe Sauce oder Jalapeños nicht fehlen. Mit dem Henri-Willig-Käse als Schmelzfaktor ist der Erfolg garantiert. Guten Appetit und viel Spaß mit Ihrem leckeren selbstgemachten Thunfisch-Käse-Schmelz-Sandwich!