

## **Thunfisch-Häckerle „Versuchung“**

### **Zutaten für 4 Personen:**

- 4 Minibrötchen,
- 150g (Abtropfgewicht) Thunfisch Filets eingelegt im eigenen Saft und Aufguss
- Olivenöl, 200 g Emmentaler
- $\frac{3}{4}$  Glas Weckzeit Chutney Paprika-Tomate „Versuchung“

Die 4 Brötchen aufschneiden und aushöhlen. In einer Schüssel den Thunfisch mit einer Gabel klein bröseln, 1- 2 Tl Olivenöl und ca.  $\frac{3}{4}$  des Chutneys untermischen. Das Ganze in die Brötchen füllen und mit dem Emmentaler bestreuen.

Im vorgeheiztem Backofen bei 200 Grad ca. 8 – 10 Minuten backen und sofort heiß servieren...

Guten Appetit!