



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Rezept Thunfisch Stangen



Einkaufsliste:

Thunfisch in Olivenöl, 1 Dose

Frischkäse, 1 Packung

Blätterteig, gekühltes Fertigprodukt (mit Butter)



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Brot und Teigwaren - Thunfischstangen

	 einfach schnell	 preiswert
 kalt servieren		
	 TO GO FOOD ARBEIT / UNI	 To Go Food Party

Zubereitung:

- Blätterteig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen
- die obere Hälfte mit Frischkäse einstreichen
- den abgetropften Thunfisch mit einer Gabel zerkleinern und gleichmäßig auf dem Frischkäse verteilen
- frisch gemahlene schwarze Pfeffer darüber streuen
- die zweite Teighälfte darüberklappen und leicht andrücken
- mit einem sehr scharfen Messer den Teig in ca. 3 cm breite Streifen schneiden und wie einen Zopf eindrehen
- die Stangen auf Backpapier nicht zu eng legen und mit geriebenem Mozzarella bestreuen
- im Backofen bei 180° C ca. 15 min. backen (leichte Bräunung)

Tipps:

- Statt des lockeren Blätterteigs kann auch Pizzateig verwendet werden.
- In einer mediterranen Variante können klein gehackte schwarze Oliven auf den Frischkäse zusätzlich gestreut werden.
- Der Frischkäse kann mit gehackten frischen Kräutern vermischt werden (der Frischkäse verhindert das Verbrennen der Kräuter).
- Die Thunfischstangen können den Gästen in höheren Gläsern serviert werden, als Sologericht zum Knabbern oder mit Dips.

Dazu schmeckt

- ein eiskalter fruchtiger Rose oder Prosecco.