



verantwortungsvoller
Fischgenuss



Informationen zur Transparenten Fischerei unter
www.fjordkrone.de

Rezept des Monats

Piadine mit Thunfischcreme

Zutaten für 4 Portionen:

270g Fjordkrone Thunfisch in eigenem Saft
(2 Dosen)
450g Küchenstolz Weizenmehl
3 EL Villa Gusto Olivenöl
300ml Wasser
1 TL Salz
250g Landfein Crème fraîche
2 Äpfel
2 rote Zwiebeln
1 TL Limettensaft
1 Bund krause Petersilie
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Frisan Rapsöl zum Ausbacken der Fladenbrote



Zubereitung

Das Mehl mit dem Olivenöl, 1 TL Salz und dem Wasser mischen und zu einem glatten Teig kneten. Zu kleinen runden Fladen (ca. 20 cm Durchmesser, 3 cm dick) formen. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Fladen darin nacheinander von jeder Seite 3–5 Minuten goldbraun ausbacken.

Etwas auskühlen lassen. Die Äpfel waschen, vierteln und in dünne Scheiben hobeln. Die roten Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Den Thunfisch gut abtropfen lassen.

Die Crème fraîche in eine Schüssel geben, mit 1 TL Zitronensaft glatt rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den abgetropften Thunfisch unterrühren, dann die gehackten Zwiebeln, die Apfelstückchen und die gehackte Petersilie dazugeben.

Die Fladenbrote halbieren und eine Tasche hineinschneiden. Mit der Thunfischcreme füllen. Zum Servieren zum Beispiel auf Butterbrotpapier legen.

Guten Appetit!

Eine leckere Rezeptidee von **NORMA**