

Thunfisch-Croque mit Pilzen



4 personnes

10 Min vorbereitung

8 bis 10 Min cuisson

Les Ingrédients

- 1 Dose à 207 g** Thunfisch Tan Natürlich la belle-iloise
- 8 Scheiben** klassisches Toastbrot
- 2** Champignons
- 50 g** geriebener Emmentaler
- 120 g** Schlagsahne
- 1 Teelöffel** Mehl oder Kartoffelstärke
- 4 Prisen** Salz
- 4 Prisen** gemahlener Pfeffer
- Optional:** Schnittlauch oder frische Kräuter

Les étapes

- 1- Den Thunfisch abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Den Thunfischsaft zusammen mit der Sahne, dem Salz, dem Pfeffer und der Kartoffelstärke in einen Topf geben
- 2- Unter Rühren 2 Minuten lang kochen lassen
- 3- 40 g Käse hinzufügen und unterrühren
- 4- Den Thunfisch mit einer Gabel zerzupfen und die Champignons in dünne Scheiben schneiden
- 5- 4 Scheiben Toastbrot auf ein Backblech legen und auf jede Scheibe etwas Soße, Thunfisch, Champignons und erneut etwas Soße verteilen
- 6- Mit den restlichen Brotscheiben bedecken und dann auf jeden Croque die Reste der Soße und des Käses geben
- 7- Im vorgeheizten Backofen bei Therm 8 (230 °C) 8 bis 10 Minuten backen
- 8- Heiß servieren, dazu einen grünen Salat reichen