



# Überbackenes Thunfisch-Vollkornbrot

Eine pikante Creme mit Kapern und Thunfisch auf Vollkornbrot

etwa 56 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

## Zutaten:

150 g Thunfisch im eigenen Saft (Abtropfgew.)  
60 g eingelegte Kapern (Abtropfgew.)  
250 g Dr. Oetker Crème légère  
Gartenkräuter  
200 g geriebener Gouda  
etwa 2 EL Zitronensaft  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## Außerdem:

etwa 14 Scheiben Vollkornbrot

## 1 #START-EMPHASIS#Vorbereiten:#END-EMPHASIS#:

Thunfisch und Kapern getrennt abtropfen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 250 °C**  
**Heißluft etwa 230 °C**

## 2 Zubereiten:

Crème légère Gartenkräuter, Gouda, Thunfisch und Zitronensaft miteinander verrühren. Kapern unterrühren. Mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Vollkornbrotsscheiben vierteln und auf das Backblech legen. Creme darauf verteilen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 8 Minuten**

Vollkornbrotsscheiben warm oder kalt servieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Gouda können Sie die Creme auch mit Emmentaler zubereiten.
- Brote nach Belieben mit Lauchringen oder Kräutern garnieren.

