# Sommerteller

## Zutaten:

- 80gramm Thunfisch mit French Dressing
- 1 1/2 Zucchetti
- 2 Esslöffel Parmesan
- Handvoll Blattsalat
- 100gramm Hüttenkäse
- 3 Streifen rote Peperoni
- 60gramm  Anchovis (Europäische Sardelle)
- 100gramm Mozzaerlla und 1 Handvoll Cherrytomaten

## Zubereitung:

Thunfisch mit der French Dressing gut mischen und in den Kühlschrank stellen. Die Zucchetti der länge nach halbieren und Parmesan vorsichtig über die Fläche verteilen und bei 180 Grad, 10 Minuten im Backofen lassen.

Sobald der Parmesan schön geschmolzen ist, kann man es auf dem Teller mit dem Thunfisch bereitstellen. Die geschnittenen Peperonistreifen, der Blattsalat, den Hüttenkäse und die Tomaten-Mozzarella dazu geben. Der Fisch kann dann kalt dazu serviert werden.
Tipp: Das ganze nochmals für 10 Minuten im Kühlschrank kühlen lassen und anschliessen geniessen.

Fitness & Dancing ©