



Rezept von Jan Hendrik van der Westhuizen [janonline.com](http://janonline.com)  
**CAPRESE UND THUNFISCH BRAAIBROODJIE**  
mit Hot Rocks Onion & Garlic Chilli Salt

Nr. 2/Fisch

ZEIT: 30 Minuten / Portionen: 3

**Zutaten:**

6 Scheiben Weißbrot  
weiche Butter  
12 Scheiben Mozzarella-Käse  
2 Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten  
Ukuva Hot Rocks Onion & Garlic Chilli Salt  
15 ml Basilikum-Pesto  
1 x 170 g Dose Thunfisch, abgetropft

**Zubereitung:**

Legen Sie das Weißbrot auf Ihre Arbeitsfläche. Jede Scheibe mit Butter bestreichen. Legen Sie 2 Scheiben Mozzarellakäse auf jede Scheibe Brot. Legen Sie 3 Tomatenscheiben auf 3 der Brotscheiben und würzen Sie sie mit Hot Rocks Garlic & Onion. Alle Brotscheiben dünn mit Basilikum-Pesto bestreichen. Thunfisch auf die Brotscheiben ohne Tomaten legen. Schließen Sie die Braaibroodjies und grillen Sie sie über mittelheißen Kohlen, bis der Mozzarella geschmolzen ist.

Ein Salat – zum Beispiel Gurken, Chicorée mit Trauben oder Ruccola mit Birnenstücken – passt sehr gut dazu.



Ein schneller Imbiss, wenn der Hunger gross ist und die Zeit fehlt, ein grosses Menü zu kochen.