



Thunfisch in Zitronen-Marinade



Zutaten für 4 Personen:

- 2 Dosen (à 185 g) Thunfisch naturell
- etwas Kopfsalat
- 3-4 EL Zitronensaft
- Salz grober Pfeffer etwas Zucker
- 1-2 EL Öl (z. B. Olivenöl)
- 1 große Tomate
- 2 kleine Zwiebeln
- nach Belieben Zitronenscheiben zum Garnieren

1. Thunfisch gut abtropfen lassen. Salat putzen, waschen, abtropfen lassen. Salat, bis auf ein paar Blätter, kleiner zupfen. Gesamten Salat auf vier Teller verteilen. **2.** Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Öl zum Schluß darunterschlagen. Tomate putzen, waschen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch fein würfeln und zufügen. **3.** Thunfisch mit einer Gabel in grobe Stücke zupfen und mit der Marinade beträufeln. Ca. 5 Minuten ziehen lassen. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. **4.** Thunfischstücke mit der Zitronen-Marinade auf dem Salat anrichten. Zwiebelringe darüber verteilen und alles nach Belieben mit einigen Zitronenscheiben garnieren.