

## Ciabatta mit Thunfisch-Kaperncreme

Zubereitungszeit **25 Minuten**

Kalorien pro Portion **297**



### Zutaten für 4 Personen

- 1 Ciabatta
- 1 Thunfisch
- 8 Kirschtomaten
- 2 getrocknete in Öl eingelegte Tomaten
- 1 TL Kaper
- 200 g Frischkäse
- 4 Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 1 Prise Pfeffer

1. Ciabatta halbieren und quer aufschneiden, sodass vier Teile entstehen.
2. Thunfisch abtropfen lassen.
3. 4 Kirschtomaten waschen und mit den getrockneten Tomaten in kleine Würfel schneiden.
4. Restliche Kirschtomaten vierteln.
5. Frischkäse mit Thunfisch, frischen und getrockneten Tomaten und Kapern verrühren und mit Sojasauce und Pfeffer würzen.
6. Rucola waschen, putzen, in mundgerechte Stücke zupfen, mit den Kirschtomatenvierteln auf dem Ciabatta anrichten und servieren.

**Guten Appetit!**