



TONNO E FORMAGGIO (3-Käse Thunfischlis)

Käse und Thunfisch – das ist nicht nur auf Pizza unschlagbar. Diese Zutaten ergeben auch ganz tolle Leckereien, die Hund und Katze schmecken.

Ich habe kleine und mittlere Fischlis gebacken und einen Teil für die Optik eingefärbt. Das muss man natürlich nicht, denn dem Hund ist das ganz egal. Hauptsache es schmeckt

ZUTATEN:

- 1 Dose Thunfisch, abgetropft (Saft aufheben!)
- 1 Ei
- 1 gehäufter EL Topfen (Quark)
- 1 gehäufter EL geriebener Parmesan
- 1 gehäufter EL Hüttenkäse
- 3- 4 EL Hirsemehl
- Thunfischsaft oder Mehl nach Bedarf bis die Konsistenz passt
- für das Einfärben: Lebensmittelfarbpaste

ZUBEREITUNG:

- den Backofen auf 130 Grad Ober/Unterhitze vorheizen
- alle Zutaten zu einem glatten Teig pürieren und die Konsistenz mit dem Thunfischsaft so einstellen, dass der Teig in etwa wie ein etwas festerer Palatschinkenteig ist
- die Hälfte des Teigs kann man bunt einfärben, wenn man möchte
- den halbflüssigen Teig mit einer Teigkarte oder einer Teigflasche auf der Backmatte verteilen
- ca. 30-40 Minuten lang auf 130 Grad backen – da sich Öfen unterscheiden und auch nicht jeder diese Backmatte hat, bitte immer gut beobachten, da die Backzeit variieren kann
- danach aus der Backmatte auf ein Backblech legen
- bei etwa 60 Grad dann 2 Stunden nachtrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen oder ein paar Tage in einem Netzbeutel lufttrocknen



Viel Spaß beim Ausprobieren ♥