

# Mojama (getrockneter Thunfisch) | klassisch

Spanischen Delikatesse, ein Genuss als Snack für zwischendurch.

**Mojave des atun, heißt auf deutsch so viel wie, getrockneter Thunfisch. Ein natürliches Produkt aus dem spanischen Andalusien ist der getrocknete Thunfisch oder auch Mojama de Atùn genannt. Hergestellt wird dieser Trockenfisch in einem traditionellen Verfahren mit frischen Zutaten.**

## Zutaten

- 250 g Mojama (getrockneter Thunfisch)
- 5 Tomaten
- 1 Baguette oder Ciabatta
- 1 Bund Schnittlauch
- Pinienkerne
- Mandelsplitter
- Olivenöl
- Zitrone

## Zubereitung

- Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Das Baguette ebenfalls in Scheiben schneiden.
- Die Baguettescheiben, jeweils mit einer Tomatenscheibe belegen. Eine Scheibe Mojama darüber legen. Mit ein paar gerösteten Pinienkernen und Mandelsplittern garnieren und als Deko einige Schnittlauchhalme darüber legen.
- Das Ganze mit ein wenig Olivenöl und Zitronensaft beträufeln.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/mojama-getrockneter-thunfisch-klassisch/>