

# Thunfisch-Champignon-Salat

## Zutaten

250g Champignons, frische

1 Dose Thunfisch in Öl (135 g, abgetropft, Öl auffangen)

1 Zwiebel

½ Limette (Saft)

1 TL Sesam

Chili

Worcestersauce

1 TL Senf

1 TL Honig

1 EL Sojasauce

Schnittlauch

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Gewürze nach Wahl

## Zubereitung

Sesam rösten bis er hellbraun ist, dann zur Seite stellen. Anschließend die in Scheiben geschnittenen Champignons in etwas Thunfischöl anbraten. Danach mit dem Thunfisch, Zwiebelringen, Sojauce, Limettensaft, Senf, Honig, Worcestersauce und den Gewürzen vermischen.

Gut abschmecken, und etwas durchziehen lassen!