



Leichter Thunfischsalat mit Tomaten

Zutaten für 1 Portion

- 130 g Thunfisch im eigenen Saft (Followfood)
- 140 g Cocktailtomaten
- 1 EL Aceto Balsamico
- 1 EL Saure Sahne
- 1 EL TK Italienische Kräuter
- Salz & Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Den Thunfisch abgießen und in eine Schüssel geben.
2. Cocktailtomaten waschen, vierteln und zum Thunfisch geben.
3. Saure Sahne, Balsamico und Kräuter unterrühren.
4. Mit Salz und Pfeffer nach Bedarf würzen.

Guten Appetit!

Nährwert der Portion : 200 kcal

Kohlenhydrate: 7 g, Eiweiß: 37 g, Fett: 3 g

Tipps für einen reibungslosen Turbo-Fastentag

1. Bittertropfen von Bitterliebe sind perfekte Verdauungs- und Fastenhelfer. Mehr dazu [hier](#).
2. Du hast keine Lust zu kochen und bist auf der Suche nach einer Abkürzung für den Turbo-Fastentag? Dann [sieh dir d-eat](#) an.