

FRATELLI  
**Carli**  
— DAL 1911 —

**Entdecken Sie leckere  
REZEPTE  
mit weißem Thunfisch  
in Olivenöl.**

**Unsere Auswahl für Ihre  
Sommergerichte.**



[oliocarli.de](https://www.oliocarli.de)

Società Benefit seit 2019



Folge uns auf    

# Thunfischfilets mit Sesam und Balsamico Essig

Ein einfacher und schmackhafter Salat, leicht und nahrhaft, perfekt als Hauptgericht oder Beilage.



## ZUTATEN

- 200 g Thunfischfilets in Olivenöl Carli
- 100 g gemischter Salat (Feldsalat und Babyspinat)
- 100 g Datteltomaten
- Natives Olivenöl Extra Classico Carli
- Sesamsamen nach Bedarf
- Balsamico Essig aus Modena IGP Carli
- Salz nach Bedarf



## ZUBEREITUNG

Salat und Tomaten waschen und abtrocknen. Den Salat und die halbierten Tomaten in eine Schüssel geben und unsere **Thunfischfilets in Olivenöl** darauf legen. In einer Pfanne die Sesamsamen auf niedriger Flamme ca. 5 Minuten leicht anrösten. Die Sesamsamen zum Salat geben und alles mit einer Emulsion aus einer Prise Salz, zwei Esslöffeln unseres **Balsamico Essigs aus Modena IGP** und drei Esslöffeln unseres **Nativen Olivenöls Extra Classico** würzen. Ein einfaches und schnell zubereitetes Rezept, perfekt für einen sommerlichen Lunch.



# Köstliche Piadina-Röllchen

Hier ist eine tolle Idee für eine leckere Vorspeise,  
ein leichtes Mittagessen oder einen Snack.



## ZUTATEN

- 2 Piadine
- 100 g **Weißer Thunfischfilets in Olivenöl von Carli**
- 1 runde Tomate
- 30 g Rucola
- **Mayonnaise mit Olivenöl von Carli**
- **Taggiasca Oliven in Salzlake Carli**



## ZUBEREITUNG

Für die Zubereitung der Piadina-Röllchen **die Piadine in einer Pfanne leicht erhitzen**. Wenn die Piadine warm sind, diese mit einer Schicht **Mayonnaise**, einigen dünn geschnittenen Tomatenscheiben, einigen Blättern frischem Rucola und den **Weißer Thunfischfilets in Olivenöl** belegen.

**Die Piadina vorsichtig aufrollen**, sodass die Seite mit der Öffnung nach unten zeigt, und diese in Scheiben schneiden, um Piadina-Röllchen herzustellen.

Die Piadina-Röllchen mit einem Zahnstocher und einer entkernten ligurischen **Taggiasca-Olive in Salzlake** fixieren.

Anschließend diese köstliche Piadina-Vorspeise auf einen Servierteller geben und servieren.



# Spaghetti mit Thunfisch und Zitronenschalen

Frisch und leicht, ist es der ideale erste Gang für heiße Sommertage.



## ZUTATEN

- 320 g Pasta aus Gragnano g.g.A. Spaghetti Carli
- 320 g Weiße Thunfischfilets in Olivenöl Carli
- 1 Löffel in Salz eingelegte Kapern
- 6-7 Getrocknete Tomaten Carli
- 1 Löffel Pinienkerne
- 1 Löffel Entsteinte Oliven Carli
- Schale einer Zitrone
- Natives Olivenöl Extra Classico Carli
- Origano
- Rosa Pfefferkörner
- Schwarzer Pfeffer



## ZUBEREITUNG

Die **Getrockneten Tomaten** in kleine Stücke schneiden und zur Seite stellen, die Kapern ca. 10 Minuten in Wasser legen und dann unter fließendem Wasser spülen, damit sie das überschüssige Salz verlieren.

In einer beschichteten Pfanne vier Löffel **Natives Olivenöl Extra Classico** erhitzen, unsere **Filets vom Weißen Thunfisch** abtropfen lassen und hinzufügen, dann unsere **Getrockneten Tomaten**, unsere **Entsteinten Oliven** und die Kapern und ganz zum Schluss Origano, rosa Pfefferkörner, eine Prise schwarzen Pfeffer und die zuvor gerösteten Pinienkerne dazu geben.

Die Spaghetti kochen und noch sehr al dente abgießen, in die Pfanne geben, mit einer Schöpfkelle Kochwasser aufgießen und ein paar Minuten in der Pfanne wenden, bis alle Zutaten gut durchgemischt sind.

Vor dem Servieren auf jeden Teller ausgiebig Zitronenschale reiben.

Wenn Sie dem Gericht noch intensiveren Geschmack verleihen wollen, lassen Sie bei kleiner Flamme zwei **Sardinienfilets in Olivenöl** zerkochen und fügen Sie erst danach die **Thunfischfilets in Olivenöl** hinzu.

# Thunfisch-Schüsselchen

Ein schmackhaftes Fingerfood für viele Gelegenheiten... als Aperitif, für einen schnellen Snack, als Appetitanreger für einen fröhlichen Abend mit Freunden.



SCHWIERIGKEIT



## ZUTATEN Thunfisch-und Kartoffelschüsselchen:

- 2-3 mehligte Kartoffeln
- 1 dose 100 g **Weißer Thunfisch in Olivenöl Carli**
- 3 **Sardinensefilets in Olivenöl Carli**
- 1 Bund Petersilie

## ZUTATEN Thunfisch-und Ricottaschüsselchen:

- 125 g Ricotta-Käse
- 1 dose 100 g **Weißer Thunfisch in Olivenöl Carli**
- 3-4 **Getrocknete Tomaten Carli**
- Grana Padano-Käse
- Semmelbrösel



## ZUBEREITUNG Thunfisch-und Ricottaschüsselchen

In der Zwischenzeit den **Weißer Thunfisch in Olivenöl** durch ein Sieb pressen oder mit den Fingern zerbröseln und die **Sardinensefilets** klein schneiden. Petersilie hacken. Die Kartoffeln schälen und mit einem Kartoffelstampfer oder in einer Kartoffelpresse zerquetschen, dann alle Zutaten in einer Schüssel vorsichtig vermischen. Mit den Händen kleine Kügelchen formen und in Beignet-Formen oder kleine Ein-Portionenschüsseln legen. Ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen und dann servieren.

## ZUBEREITUNG Thunfisch-und Kartoffelschüsselchen

Zuerst unseren **Weißer Thunfisch in Olivenöl** durch ein Sieb pressen oder mit den Fingern zerbröseln und mit der Ricotta in einer Schüssel vermischen. Die **Getrockneten Tomaten** grob hacken und zusammen mit dem Käse in die Mischung geben. Die Zutaten vorsichtig abmischen und so lange Brösel hinzufügen, bis ein weicher und homogener Teig entsteht. Mit den Händen kleine Kügelchen formen und in Beignet-Formen legen. Ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen und dann mit ein wenig geriebenem Grana Käse bestreuen und servieren.

# Club-Sandwich vom Meer

Die Knusprigkeit des Toasts und des Bacons zusammen mit der Zartheit und dem einzigartigen Geschmack unseres Thunfisches machen dieses Sandwich zu einer wahren Geschmacksexplosion!



## ZUTATEN

- 4 große Tomaten
- 12 Scheiben Toastbrot
- 12 Streifen Bacon
- 190 g **Thunfischfilets Carli**
- 100 g Frischkäse zum Streichen
- 4 große Salatblätter
- **Entsteinte Oliven Carli**
- **Olivenöl Tradizionale Carli**



## ZUBEREITUNG

Ränder von den Toastbrotstücken abschneiden. Brotstücke dünn mit **Olivenöl Tradizionale** bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im Backofen bei 100 °C 5 Minuten rösten.

In der Zwischenzeit in einer beschichteten Pfanne Baconstreifen anbraten. Gewaschene Tomaten in Scheiben schneiden, Salat waschen und trocknen.

Geröstete Brotstücke mit Frischkäse bestreichen, Salatblätter und unsere **Thunfischfilets in Olivenöl** darauf anrichten. Mit Tomatenscheiben und Bacon belegen und eine weitere Brotstücker oberhalb legen. Alle Schritte wiederholen, um ein Sandwich mit 3 übereinander gelegten Brotstücken zu erhalten.

Vor dem Servieren Sandwich schräg in zwei Hälften schneiden. In jede Sandwichehälfte ein ausreichend langes Hölzchen einführen und mit einer unserer **Entsteinten Oliven** dekorieren, die oben in das Hölzchen gesteckt wird.

Variation: um dieses einfache Gericht noch köstlicher zu machen, empfehlen wir, den Streichkäse durch unsere **Mayonnaise mit Olivenöl** und den gebratenen Bacon durch **Artischockenherzen** auszutauschen.