

## Pizza-Kokos-Thunfisch-Schnitten

### Zutaten

(für 2 Personen)

20 g Pflanzenfett

2 EL Wasser

30 g Kokosmehl

3 Eier

½ TL Backpulver

1 Prise Salz und Pfeffer

2 Prisen Spicy's Kurkuma

1 kl. Dose Thunfisch

1 Zwiebel in feine Ringe schneiden

2-3 Prisen Spicy's Zahtar

etwas Parmesan oder Käse nach Wahl

### Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf den Thunfisch, Zwiebeln, Käse und Zahtar gut vermischen. Den Brei in eine Backform/Auflaufform geben und 10-15 Minuten bei 150 Grad im Backofen backen. Den Teig aus der Form lösen und zwei Stücke zuschneiden. Den weißen Thunfisch darauf verteilen, die Zwiebelringe darauf geben, mit Käse bestreuen, salzen und Spicy's Zahtar darüber streuen. Weiter backen, bis der Käse geschmolzen ist und einfach genießen.

Dazu passt auch etwas Schmand oder auch ein Sauerrahmdip.