



Vorspeise

Crostini mit Thon

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4 Scheiben	Weissbrot, nicht zu dick geschnitten (oder 8 Scheiben Toastbrot)
	Olivenöl, beste Qualität (kalt gepresst)
1 Zehe	Knoblauch, geschält, fein gehackt (oder gepresst)
150 gr	Thon, aus der Dose
3 Stück	Sardellenfilets, aus der Dose
1 Stück	Zwiebel, geschält und fein gehackt
1 EL	Kapern
	Salz, sowie Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Thon, Sardellenfilets	Den Thon zusammen mit den Sardellenfilets mit dem Mixer pürieren.
Zwiebel, Knoblauch, Kapern	Die Zwiebel, Knoblauch sowie Kapern dazugeben und unter Zugabe von Olivenöl solange Mischen bis eine streichfähige Paste entsteht.
Weissbrotscheiben	Die Weissbrotscheiben toasten.
Salz, Pfeffer aus der Mühle	Salzen, Pfeffern und auf die getoasteten Scheiben streichen.

Tipp:

Die einfachste Art Crostini herzustellen ist:

Die gerösteten Brotscheiben mit einer halbierten Knoblauchzehe abreiben. Danach auf die getoasteten Brotscheiben lediglich reichlich hochwertiges Olivenöl träufeln und salzen. Die Qualität dieser «einfachen» Crostini hängt lediglich von der Güte des Olivenöls ab.