



## Thunfisch-Crostini

### Rezept für 4 Personen:

350 g Frischkäse

1 kleine rote Zwiebel

200 g Thunfisch in Öl

Pfeffer

2 TL Kapern

1 Ciabatta

Olivenöl

Petersilie zum Garnieren

### Zubereitung:

Zwiebel sehr fein hacken. Mit Thunfisch, Frischkäse und Kapern vermengen und mit Pfeffer abschmecken.

Ciabatta in feine Scheiben schneiden und mit Olivenöl bestreichen. In einer Grillpfanne oder im Backofen knusprig rösten.

Thunfischpaste darauf verteilen, mit Petersilie garnieren und am besten noch warm genießen.

