



## Thunfisch-Crostini mit Attilus Kaviar

### Thunfisch Crostini

1 Ciabatta

150 g Frischkäse

1 Schalotte

100 g Thunfisch aus der Dose

Pfeffer

Attilus Royla Oscietra Kaviar

### Zubereitung:

Thunfisch abtropfen lassen. Schalotte fein hacken, und mit dem Thunfisch und dem Frischkäse vermengen. Mit Pfeffer abschmecken.

Ciabatta in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und in der Pfanne oder auf dem Grill knusprig rösten.

Thunfisch-Dip auf die Crostini streichen und mit einem TL Attilus Kaviar verzieren.

