

Crostini mit Thunfischcreme

Rezept für ca. 12 Personen

500 g Frischkäse 2 kleine rote Zwiebeln 200 g Thunfisch in Öl Salz, Pfeffer	4 TL Kapern 1 Weißbrot Olivenöl Petersilie zum Garnieren
--	---

Zwiebel sehr fein hacken. Mit Thunfisch, Frischkäse und Kapern vermengen und mit Pfeffer abschmecken. Weißbrot in feine Scheiben schneiden und mit Olivenöl bestreichen. In einer Grillpfanne oder im Backofen knusprig rösten. Thunfischpaste darauf verteilen, mit Petersilie garnieren.