



79. TonTopf - Tonkühles tönende Talk-Kochshow

April 2018

**Achim Mennecke, Vorsitzender und Programmgestalter des
Bischofsmühle Cyclus 66 e. V.**

Thunfisch Crostini

Zutaten für 3 – 4 Personen:

- Landweißbrot oder Ciabatta
- 1 Dose Thunfischfilets naturell
(es lohnt sich, hierbei nicht auf den Preis zu schauen ;)
- 1-2 geräucherte Paprika ohne Haut; je nach Größe aus dem Glas
(wer will, kann auch Paprika selbst im Ofen rösten und die Haut abziehen, die im Glas sind aber mit Essig eingelegt, die Säure kommt dem Belag zugute)
- 1-2 Frühlingszwiebeln je nach Größe
- ca. 40g Kapern (abgetropft)
- Saft von 1-2 Limetten (je nach Geschmack und Größe)
- etwas Olivenöl, Fleur de Sel, Pfeffer und Salz
- ggf. nach Geschmack auch Knoblauch zum Einreiben der Brotscheiben

Zubereitung:

- Thunfisch abgießen und mit einer Gabel zerpfücken.
- übrige Zutaten kleinschneiden, alles in eine Schale geben und mischen.
- nach Geschmack mit Limettensaft, Pfeffer, Salz und Olivenöl vermengen.
Wenn es nicht sauer genug ist, mit etwas Weißweinessig nachsäuern.
- das Brot mit etwas Olivenöl begießen und im Ofen rösten
- Wer will reibt mit einer Knoblauchzehe über das geröstete Brot.
- nochmals mit ein wenig Olivenöl begießen und etwas Fleur de Sel darüber streuen.
- dann die Thunfisch Paprika- Mischung darauf verteilen

Guten Appetit!