

Rezept

CROSTINI AL TONNO

Ein Rezept von CROSTINI AL TONNO, am 23.04.2024

Zutaten

1 rote Zwiebel	½ EL Butter
1 gehäufter TL Zucker	100 ml Rotwein
1 TL Aceto balsamico tradizionale	Salz
Pfeffer	100 g Thunfisch in Olivenöl (aus der Dose)
2 Sardellenfilets in Öl	50 g Mascarpone oder Ricotta
8 Scheiben Weißbrot	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Crostini | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Für die Rotweinzwiebeln die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Butter mit dem Zucker in einer kleinen Pfanne schmelzen, die Zwiebelstreifen darin unter Rühren bei schwacher Hitze ca. 5 Min. dünsten.
2. Den Rotwein angießen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze noch ca. 10 Min. dünsten, bis sie bissfest sind und der Wein verdampft ist. Die Zwiebeln mit dem Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.
3. Den Thunfisch abtropfen lassen und zerpfücken, Sardellenfilets grob schneiden. Beides mit Mascarpone oder Ricotta fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Brotscheiben im Toaster oder im Backofen bei 250° knusprig rösten und mit der Thunfischcreme bestreichen. Mit den Zwiebeln garnieren und gleich servieren.