Rezept

Crostini mit Thunfischcreme

Ein Rezept von Crostini mit Thunfischcreme, am 28.04.2024

Zutaten

2	gelbe Paprikaschoten
1 EL	kleine Kapern
50 g	Mayonnaise
	Pfeffer
2 EL	Pinienkerne
2 EL	Olivenöl
1 Dose	Thunfisch (im eigenen Saft; 240 g Abtropfgewicht)
	Salz
12 Scheiben	geröstetes Baguette

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 CROSTINI | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Paprika halbieren, putzen, mit Öl beträufeln und ca. 20 Min. im heißen Ofen (Mitte) schmoren lassen. Schoten abkühlen lassen, häuten und fein hacken. Kapern fein hacken.

---

2. Thunfisch abtropfen lassen, mit einer Gabel zerdrücken und mit Mayonnaise und Kapern vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Brotscheiben streichen. Pinienkerne anrösten und mit gehackten Paprika darauf verteilen.