

Rezept

# Auberginen-Thunfisch-Crostini

Ein Rezept von Auberginen-Thunfisch-Crostini, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> kleine Aubergine (ca. 10 cm lang)	<b>100 ml</b> Öl
Salz	Pfeffer
<b>1 Dose</b> Thunfisch (in Öl, 130 g Ab-tropfgewicht)	<b>4</b> getrocknete Tomaten (in Öl)
<b>3 EL</b> Salatmayonnaise	<b>2 TL</b> Kapern (samt 2 TL Essiglake)
<b>½ TL</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>½</b> Ciabattabrot (ca. 10 cm)
<b>½ Bund</b> Schnittlauch	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal, 32 g F, 18 g EW, 16 g KH

## Zubereitung

1. Die Aubergine waschen, putzen und quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne 70 ml Öl erhitzen. Darin die Auberginenscheiben bei nicht zu großer Hitze in ca. 5 Min. goldbraun braten, dabei einmal wenden. Die Auberginenscheiben auf Küchenpapier entfetten, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen.
2. Während die Auberginenscheiben braten, Thunfisch und Tomaten abtropfen lassen. Den Thunfisch mit einer Gabel zerdrücken und mit der Mayonnaise vermischen. Die Tomaten fein würfeln und mit den Kapern, der Essiglake und dem Paprikapulver unter die Thunfischcreme mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Das übrige Öl (30 ml) in die Pfanne geben und erhitzen. Das Ciabattabrot in 8 Scheiben schneiden und in der Pfanne von beiden Seiten knusprig braun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten.
4. Die Auberginenscheiben auf die gerösteten Brotscheiben legen und die Thunfischcreme darauf verteilen. Den Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Crostini mit dem Schnittlauch garnieren.