

## Rezept

# CROSTINI AL TONNO

Ein Rezept von CROSTINI AL TONNO, am 21.05.2025

## Zutaten

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