

Rezept

## Crostini mit Thunfischcreme

Ein Rezept von Crostini mit Thunfischcreme, am 28.11.2023

### Zutaten

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

### 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.