

Crostini mit Thunfischcrème

(4 Personen)

80	g	Thunfisch, in Olivenoel, abgetropft
40	g	Mayonnaise
15	g	Zitronensaft
		Pfeffer, weiss, aus der Mühle
20	g	Kapern, abgetropft
120	g	Pariserbrot

1. Pariserbrot in Scheiben schneiden und im Backofen goldgelb rösten. (200 Grad vorgeheizten Backofen auf einem Backblech auf der zweitobersten Rille)
2. Den Thunfisch, die Mayonnaise, den Zitronensaft und den Pfeffer in einem Mixer zu einer homogenen Masse rühren.
3. Die Masse auf die Crostinis verteilen und mit Kapern garnieren.