

Crostini mit Thunfisch

Zutaten (4 Personen):

- 1-2 EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 3-4 Stiele Basilikum
- 1 Dose Thunfisch
- 8 Scheiben Ciabatta
- 4 Salatblätter
- 2 Tomaten
- 4 Scheiben Zitrone

Zubereitung:

Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren, Öl darunterschlagen. Knoblauch schälen und fein hacken. Basilikum waschen, abzupfen und in feine Streifen schneiden. Mit Knoblauch unter die Marinade heben.

Thunfisch abtropfen lassen und mit einer Gabel fein zerzupfen. Thunfisch mit der Basilikummarinade mischen mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

Brot rösten. Den Thunfisch darauf verteilen. Crostini auf Salatblätter anrichten. Mit Tomatenvierteln, Zitronenscheiben und Basilikum verzieren.

Quelle:

??? Vor Jahren aus einer Zeitschrift abgetippt.