

Prostini al tonno

(Apéro für 10 Personen)

1	Dose	Thon (ca. 150 g) abgetropft, zerpfückt	
2	EL	Mayonaise	
1	EL	Weissweinessig	
1	Stk.	Schalotte, fein gehackt	
1	EL	Schnittlauch, fein geschnitten	
nach Bedarf		Salz und Pfeffer	alles gut mischen

2 Stk. Brote (ca. 400 g), Baguettes oder Vollkorn-Baguettes (1 Tag alt)

schräg in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einem Blech in der oberen Hälfte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens rösten.

Geröstete Brotscheiben reichlich mit den der Masse (Paste) bestreichen.