

## *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.