

Knoblauch Brot Crostini al tonno



„Ich bin ein Gourmeggle.“

Zutaten:

- 1 Packung MEGGLE Knoblauch Brot
- 1 Dose Thunfisch (im eigenen Saft)
- 100 g Ricotta
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- einige Zweige Petersilie & Basilikum
- 2 TL Zitronensaft



Zubereitung:

Die gewaschenen Kräuter mit dem geschälten Knoblauch sehr fein hacken.

Thunfisch abtropfen lassen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Ricotta und Kräutermischung unterrühren und mit Zitronensaft, Salz & Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit die Brot-Hälften bei 200°C Ober-/Unterhitze 10-12 Min. backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt und knusprig ist. Anschließend in beliebig große Stücke schneiden.

Die Masse auf die fertig gebackenen Brotstücke streichen und mit Kräutern dekorieren.