



## Bruschetta mit Thunfisch

### **Zutaten:**

12 Scheiben Ciabatta oder Baquette  
1 Dose Thunfisch  
2 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
2 Fleischtomaten  
Olivenöl  
12 schwarze Oliven  
Salz  
Pfeffer  
Petersilie

### **Zubereitung:**

Den Thunfisch mit den gehackten Zwiebeln und den enthäuteten, entkernten und gewürfelten Tomaten mischen und würzen. Die Brotscheiben in einer Pfanne mit dem Öl von beiden Seiten leicht anrösten. Danach mit den halbierten Knoblauchzehen einreiben. Die Thunfischmasse auf den Scheiben verteilen und mit den Oliven dekorieren.

*Tipp: Delikate sommerliche Vorspeise. Gut als Beilage zu Salaten oder einfach so zum Rotwein knabbern.*