Bruschetta mit Thon, Sardellen, Kapern und eingelegten Tomaten

Der Unterschied zwischen Bruschetta und Crostini ist schwer auszumachen. Bruschetta sind eher grösser, das Brot wird vor dem Belegen mit Olivenöl und Knoblauch bestrichen und im Ofen geröstet. Die kleineren Crostini werden zuerst belegt und dann kurz geröstet. Aber vielleicht stimmt das auch nicht und die genaue Defintion bleibt ein Rätsel in der italienischen Küchenkultur. Als Bruschetta wurde im Süden Italiens auch geröstetes Brot bezeichnet, das mit Olivenöl beträufelt und mit Knoblauch eingerieben wurde und nur noch mit Salz und Pfeffer gewürzt wurde.

Bruschetta können frei nach Lust und Gusto belegt werden, zur Vorspeise oder als Häppchen zum Apero gereicht darf die Fülle auch recht würzig und etwas rezent sein: Mit Thon, Sardellen, Zwiebel, eingelegter Tomate und Kapern.

Zutaten

3	kleine Scheiben Brot
2El	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
1El	weisser Balsamico
80g	Thon abgetropft
4	Sardellenfilets
1/2	kleine Zwiebel
1-2	eingelegte Tomaten
1El	Kapern

Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

Thon abtropfen lassen und in eine Schüssel geben.

Sardellenfilet, eingelegte Tomaten und Kapern grob hacken. Zwiebel fein hacken. Alles zum Thon geben. Balsamico und 1 El Olivenöl zugeben und vermischen. Mit Pfeffer und eventuell Salz abschmecken.

Brotscheiben mit Olivenöl einpinseln und ca. 10 Minuten im Ofen anrösten.

Knoblauchszehe längs halbieren und die gerösteten Brotscheibe damit einreiben.
Thon-Fülle auf das geröstete Bort verteilen und servieren, solange das Boto warm ist.