

## Thon niçoise (3)

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

**2 Dosen Thon im Salzwasser**  
(je ca. 200 g), abgetropft,  
sehr fein zerzupft

**30 g Kapern**

**2 Esslöffel Basilikumblätter**

**2 Esslöffel Kräuternessig**

**6 Esslöffel Olivenöl**

**50 g entsteinte schwarze**  
**Oliven, längs halbiert,**  
**in feinen Streifen**

**1 Ei, hart gekocht, in**  
**Würfeli**

**Salz, Pfeffer, nach Bedarf**

**40 g Kapernäpfel zum**  
**Garnieren**

**1.** Thon mit allen Zutaten bis und mit Öl im Cutter pürieren. **2.** Oliven und Ei darunter mischen, würzen, garnieren.

## Crostini

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.  
ergibt ca. 48 Scheiben

**4 Brote (z. B. italienisches**  
**Weissbrot, Baguette,**  
**Vollkornbaguette), schräg**  
**in ca. 1 ½ cm dicken**  
**Scheiben**

**Olivenöl zum Bestreichen**

Brotscheiben auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, mit Olivenöl bestreichen.

**Rösten:** nacheinander je ca. 5 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens.



### Der passende Wein

Wenn Sie eine heisse Crostini-Party feiern, ist das eine gute Gelegenheit, verschiedene Weine zu servieren. In einen Weinkühler oder ein anderes grosses Gefäss, gefüllt mit kaltem Wasser und Eiswürfeln, stellen Sie **Pinot Grigio** und, wenn Sie mögen, **Rosé**, beispielsweise aus der Provence. Daneben halten Sie roten, fruchtigen **Chianti Classico** aus Italien bereit, den Sie ab und zu ebenfalls ins Eiswasser geben, damit er nicht zu warm wird. Und der italienische **Moscato d'Asti** zu den Desserts schmeckt am besten richtig kalt. Da bleibt uns nur noch Ihnen ein cooles Fest zu wünschen!

### Trinktemperaturen:

Pinot Grigio, Rosé: 10 Grad

Chianti: 12–14 Grad

Moscato d'Asti: 8 Grad

Heidi und Ernst Meier-Unkel

### Was lässt sich vorbereiten?

Oliven-Tatar, Tomates confites und Gemüsepaprika 1 Tag im Voraus. Thon niçoise und Tomatensauce zu Sardinen ½ Tag im Voraus. Alles zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Der Fleischsalat schmeckt frisch zubereitet am besten.



*Jedem sein Crostino: wem unkompliziert mag, serviert die Beläge in Vorratsgläsern – so lassen sich die Crostini nach Lust und Laune selbst belegen.*