Crostini mit Vitello Tonnato, Schnittlauch und Radieschen

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- n.b. Stangenweissbrot von ca. 5 cm Durchmesser
- 4 Packung Vitello Tonnato
- 8 Radieschen
- n.b. Glas Kapern

Zubereitung

1. Aus dem Brot 10 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, von beiden Seiten leicht unter dem Grill rösten und abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden.

3. 10 Minuten in Wasser und Eis einweichen, damit sie knuspriger werden, im Anschluss auf Küchenpapier gründlich abtropfen lassen.

4. Jedes Crostino mit einer Scheibe Kalbfleisch und Thunfischsauce, etwas Radieschen und Kapern garnieren. Servieren.

5. Damit das Brot schön knusprig ist, empfiehlt es sich, die Crostini erst kurz vor dem Servieren zuzubereiten.