



Crostini mit Vitello Tonnato mit Catalogna-Salat und Sardellen

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Vollkornbrötchen
- 4 grosser Catalogna-Kopf
- 4 Packungen Vitello Tonnato
- 4 Glas Sardellen in Öl
- n.b. Olivenöl
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

Zubereitung

1. Den Catalogna säubern, Strunk wegschneiden, die Blätter von den härteren und faserigen Stielen trennen, halbieren und dann in Streifen schneiden.
2. In Eiswasser tauchen und mindestens eine Stunde im Kühlschrank lassen. (Dadurch kräuseln sich die Blätter und verlieren einen Teil des bitteren Geschmacks.)
3. Das Brötchen in dicke Scheiben schneiden, Catalogna abtropfen lassen, abtrocknen und in eine Schüssel geben.
4. Mit Salz, Pfeffer und etwas Öl würzen und auf die Crostini legen.
5. Jedes Crostini mit 2 Scheiben Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und einer abgetropften Sardelle garnieren und servieren.