

Crostini mit Radieschen und Thunfisch



Foto: Uli Kohl

Zubereitung:

Für die **Crostini mit Radieschen und Thunfisch** die Eier hart kochen, abschrecken und schälen.

Die Broteischnen in etwas Olivenöl beidseitig goldbraun braten. Herausheben, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten. Den Thunfisch in Würfel, die Radieschen in dünne Scheiben schneiden.

Die Sojasauce mit Honig und Olivenöl verrühren. Ingwer und fein geschnittene Minze einmengen und den Thunfisch damit marinieren. Die gekochten Eier schälen und direkt auf die Crostini reiben (oder in Scheiben schneiden und auflegen). Thunfisch und Radieschen darauf setzen und mit etwas Schnittlauch garnieren.



Quelle:

Die schnelle Küche

Toni Mörwald & Christoph Wagner

Kochdauer: 5 bis 15 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Jause, Vorspeise kalt

Eigenschaften: Schnelle Küche

Zutaten für 2 Portionen:

- 2 Scheiben Toskanabrot (ital. Weißbrot, ersatzweise 4 Scheiben Baguette)
- 1-2 Stück Ei(er)
- 100 g Thunfischfilet (frisch)
- 2 Stück Radieschen
- 1 Stück Ingwer (kleines Stück, fein geschnitten)
- wenig Minze (fein geschnitten)
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Honig
- 1 EL Olivenöl
- etwas Schnittlauch (gehackt)
- Olivenöl (zum Anrösten)