

Rezept

# Crostini mit Avocadocreme

Ein Rezept von Crostini mit Avocadocreme, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> reife Avocado	2-3 Stängel Koriandergrün
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>2 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft
Salz	Pfeffer
<b>100 g</b> Chorizowurst	<b>12 Scheiben</b> Baguette
<b>2 EL</b> Olivenöl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 12 CROSTINI | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

## Zubereitung

1. Avocado halbieren, entkernen und schälen. Koriander waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Einige Blättchen für die Deko beiseitelegen. Den Rest mit Avocado-Fruchtfleisch, Öl und Zitronensaft fein pürieren. Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chorizo würfeln und in einer Pfanne ohne Fett anbraten.
2. Für die Crostini den Backofengrill vorheizen. Brotscheiben mit dem Öl beträufeln und von beiden Seiten unter dem Grill rösten. Avocadocreme auf den gerösteten Brotscheiben verteilen. Chorizowürfel daraufstreuen. Crostini mit Korianderblättchen garnieren.