

Rezept

Avocado-Bruschetta

Ein Rezept von Avocado-Bruschetta, am 25.04.2024

Zutaten

80 g Scamorza (ersatzweise Cheddar; am Stück)	20 g Mandeln
2 kleine Avocados	2 EL Limettensaft
Salz	2 TL Chilipulver (Gewürzmischung)
200 g Baguette (ersatzweise Oliven-Ciabatta)	4 EL Olivenöl
8 Stiele Koriandergrün	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal, 35 g F, 11 g EW, 24 g KH

Zubereitung

1. Den Käse in Späne hobeln. Die Mandeln hacken. Die Avocados halbieren, Kerne und Schalen entfernen, die Hälften mit einer Gabel fein zerdrücken. Sofort mit Limettensaft beträufeln, mit Salz und 1 TL Chilipulver würzen und die Mandeln untermischen.
2. Den Backofengrill oder Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Baguette schräg in 8 ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, nebeneinander auf das Blech legen und mit dem Öl bestreichen. Die Baguettescheiben unter dem heißen Grill oder im Ofen (oben) in 4-5 Min. goldbraun rösten.
3. Inzwischen das Koriandergrün waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Die Brote aus dem Ofen nehmen und mit der halbierten Knoblauchzehe einreiben. Mit der Avocadomasse bestreichen und mit Käse und Koriander bestreuen. Zum Servieren mit dem übrigen Chilipulver bestreuen.