

## Rezept

# Ciabatta-Chips mit Avocadocreme

Ein Rezept von Ciabatta-Chips mit Avocadocreme, am 27.04.2024

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> Ciabatta-Brötchen                        | <b>1</b> reife Avocado                 |
| <b>2-3 EL</b> Limettensaft                        | <b>1-2 EL</b> Olivenöl                 |
| <b>1 Msp.</b> frisch geriebener Ingwer            | <b>1 EL</b> Grappa (nach Belieben)     |
| <b>1</b> vollreife Tomate                         | <b>1</b> kleine Stange Staudensellerie |
| <b>1</b> kleine grüne Chilischote (nach Belieben) | <b>1/2 Bund</b> Koriandergrün          |
| Salz  | Pfeffer                                |
| Zucker  |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Ciabatta in möglichst dünne Scheiben schneiden; am besten geht das mit der Brotschneidemaschine.

---

2. Die Avocado halbieren und den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus den Schalen kratzen und sofort mit 2 EL Limettensaft, 1 EL Öl, dem Ingwer und eventuell 1 Schuss Grappa mit dem Pürierstab pürieren.

---

3. Die Tomate mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und halbieren. Kerne und Stielansatz entfernen, Fruchtfleisch fein würfeln. Sellerie waschen, putzen, falls nötig, mit einem Sparschäler schälen und sehr fein würfeln. Eventuell die Chilischote halbieren, entkernen und waschen. Chili ebenfalls in winzige Würfel schneiden. Koriandergrün waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und fein hacken.

---

4. Tomatenwürfel, Sellerie, Chili nach Belieben und Koriandergrün unter die Avocadocreme rühren. Alles mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und Zucker würzen und zugedeckt kühl stellen.

---

5. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Ciabattascheiben darin von beiden Seiten knusprig rösten und zugedeckt zum Entfetten kurz auf Küchenpapier legen. Heiß zur Creme servieren.