

Avocado Bruschetta

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

12 Scheiben	Ciabatta
1	Avocado
3 EL	Joghurt
½	Paprika
1	Rote Zwiebel
1	Knoblauchzehe oder Knoblauch Würzöl
12	Minzblätter
6 TL	Avocadoöl
1 Prise	Salz und Pfeffer



Zubereitung

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel herauslösen und würfeln. Paprika und Zwiebel ebenfalls zerkleinern, Knoblauch fein hacken - oder alternativ Knoblauch Würzöl verwenden - und mit Avocadowürfeln, Joghurt, Salz und Pfeffer vermengen. Ciabatta in zirka 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese gleichmäßig mit Avocadoöl beträufeln (etwa ein halber Teelöffel pro Scheibe). Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zirka 5 bis 10 Minuten backen. Die Scheiben auf Tellern oder einem Holzbrettchen anrichten und mit der Avocadomasse bedecken. Mit frischen Minzblättern garnieren und servieren.

Hinweise

Eine Alternative zum klassischen Olivenöl - für dieses Bruschetta wird das Öl aus dem Fruchtfleisch der Avocado verwendet.