

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
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 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.