



Bruschetta mit Avocado

Zutaten für 8 Baguettescheiben

1 reife Avocado, ½ - 1 EL Zitronensaft, 1 Schalotte, 1 Msp. gehackter Knoblauch, 1 EL mildes Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Avocado halbieren, Stein entfernen, schälen und das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden.

Avocado in einer Schüssel mit Zitronensaft beträufeln. Die Schalotte schälen, in kleine Würfel schneiden und zu der Avocado geben.

Mit dem Knoblauch und dem Olivenöl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken.

Auf den frisch geschnittenen Baguettescheiben verteilen.

Tipp

Der Belag kann mehrere Stunden im Voraus zubereitet werden und zugedeckt kühl gestellt werden. Er wird dann erst kurz vor dem Servieren frisch auf die Brotscheiben verteilt.