



Sardellen-Avocado-Crostini

Zutaten für 4 Portionen

2 Bio-Zitronen, ½ Bund Petersilie, 2 Knoblauchzehen, 6 EL Olivenöl, 16 Sardellen, 1 reife Avocado, Salz, Pfeffer, 1 Baguette

Zubereitung

Zitronen heiß waschen und trocken tupfen. Schale mit Sparschäler herunterschneiden, grob hacken. Petersilienblättchen abzupfen. Knoblauch abziehen, grob hacken. Alles mit einem Pürierstab mit 4 EL Öl pürieren. Sardellen waschen, trocken tupfen. Mit Zitronen-Petersilien-Püree übergießen und 4 Stunden marinieren.

Avocado halbieren, Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. 1 Zitrone auspressen, mit restlichem Öl zu Avocadofleisch geben und mit einer Gabel zerdrücken. Creme salzen und pfeffern. Baguette in 16 Scheiben schneiden und unter dem Backofengrill goldbraun rösten.

Sardellen aus der Marinade nehmen, in heißer Pfanne auf jeder Seite 1 Minute braten, salzen pfeffern. Avocadocreme auf die Brotscheiben streichen und mit je einer Sardelle und etwas Marinade belegen.