Avocado Crostini mit Pistazien und Rauchlachsrose

- **Portionen:** 4-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-8', 'yield' : '' });

Leckere Fingerfood oder auch als kleine Vorspeise

Zutaten

- Für 8 Scheiben Baguette:
- 8 Scheiben Rauchlachs, zur Rose gedreht
- 1 reife, aber noch feste Avocado, halbiert, entkernt in kleinen Würfeln
- 1 kleines Frühlingszwiebel, geputzt, in kleinen Würfeln
- 50 g Stangensellerie, gefädelt, in kleinen Würfeln
- Saft 1/2 Zitrone
- 50 g Crème fraiche
- 30 g gehackte Pistazien
- 3 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Avocado Würfel mit den Frühlings und Selleriewürfeln sofort Zitronensaft marinieren, salzen, pfeffern und Creme fraiche unter mischen, nachschmecken.

Schritt2

Die Baguette Scheiben mit Olivenöl bestreichen, auf das flache Backblech geben, im vor geheizten Backofen auf der obersten Schiene goldgelb rösten.

Schritt3

Die Avocados kuppelförmig-üppig auflegen und mit den Pistazien bestreuen.

Schritt4

Alles mit einer kleinen, zur Rose gedrehten Scheibe Lachs zu Tisch geben.

Schritt5

Rezeptart: Crostini **Tags:** pistazien, Rauchlachsrose

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/avocado-crostini-mit-pistazien-und-rauchlachsrose/