Avocado – Räucherlachs Crossini

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });

Fingerfood – Crostini oder kleiner Snack, einfach, schnell gemacht, lecker

Zutaten

- 15 kleine Scheiben Rauchlachs
- 1 ½ reife, aber feste Avocados
- 250 g Crème fraîche
- 3 hart gekocht Eier, gehackt
- 1 TL Zitronensaft, etwas Abrieb
- Pfeffer, Salz
- 1 kleines Baguette in Scheiben, geröstet
- Etwas frischer Dill

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Eier hacken und die Avocados halbieren.

Schritt2

Den Kern entfernen und mit einem Esslöffel das Fruchtfleisch heraus kratzen. Sofort mit Zitronensaft beträufeln und mit dem Zauberstab pürieren .

Schritt3

Mit den gehackten Eiern mischen, salzen und pfeffern.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Auf die kross geröstete Baguette Scheiben streichen und eine dünne, zur Rose gedreht Lachscheibe, sowie mit einem frischen Dillsträußchen garnieren.

Rezeptart: Crostini **Tags:** avocado, einfach, lachs, lecker, snack

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/avocado-raeucherlachs-crossini/