



# Baguette mit Guacamole und Kräutertomaten

- **Portionen:** 6 -7
- **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' : '6 -7', 'yield' : '' });
```

Pikant, fruchtig, fleischlos, auch als kleiner Snack

## Zutaten

- 2 feste, abereifere Avocado
- 2 reife Tomaten in 1 cm großen Würfeln
- Saft 1 Limette, etwas Abrieb
- ½ Bündchen Koriandergrün
- 1 grüne Chilischote, fein gewürfelt
- 1 Schalotte, grob geschnitten
- 1 - 2 Knoblauchzehen in Scheiben
- 2 - 3 El. Olivenöl
- 1 Baguettebrot in Scheiben, geröstet
- 1 guter El gehackter Schnittlauch, Petersilie, Rosmarin
- Etwas Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Tomaten kurz abbrühen und häuten, entkernen und in Würfelchen schneiden. (Tomate Concassée)

### Schritt3

Den Koriander waschen und zupfen, Chili entkernen und fein schneiden.

#### **Schritt4**

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fleisch heraus heben.

#### **Schritt5**

Mit den Korianderblättchen, dem Chili, Knoblauch, der Schalotte und dem Limettensaft zunächst mit dem Zauberstab anmixen und mit dem Olivenöl „aufziehen“, weiter mixen, nachschmecken.

#### **Schritt6**

Die Tomatenwürfel salzen und pfeffern, 1 Spritzer Balsamico und die Kräuter unterschwenken.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Die Guacamole üppig auf die gerösteten Baguettescheiben streichen und jeweils 1 guten Tl Kräutertomaten - Concassée obenauf setzen.

**Tags:** fleischlos **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baguette-mit-guacamole-und-kraeutertomaten/>