



Crossini mit Bacon, Avocado, Kresse und getrockneten Tomaten

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Feine Häppchen zum Vorwegreichen, Stehempfang oder als kleines Abendessen

Zutaten

- 1 Baguette in Scheiben, geröstet
- 1- 2 reife, butterweiche Avocado mit viel Geschmack
- 125 g guter Schinkenspeck in Scheiben.
- 1 Glas getrocknete, eingelegte Tomaten aus der Feinkostabteilung
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Kästchen frische Kresse
- Etwas gutes Olivenöl
- Etwas Glas getrocknete, eingelegte Tomaten aus der Feinkostabteilung
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Speckscheiben in einer Stielpfanne „trocken und kross ausbraten“, die Baguettescheiben im Backofen kross rösten, auslegen.

Schritt3

Mit der halbierten Knoblauchzehe einstreichen und etwas Olivenöl darüber tröpfeln.

Schritt4

Die Avocados schälen, halbieren oder vierteln und den Kern entfernen.

Schritt5

In Scheiben, dem Brot angepasst aufschneiden, ebenfalls die Tomaten.

Schritt6

Nunmehr geht es ans Belegen.

Schritt7

2 Scheiben trocken gebratener Speck, dann folgen 2 - 3 Scheiben Avocados und die zugeschnittenen Tomaten.

Schritt8

Gewürzt wird dann mit wenig Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer.

Schritt9

Alles mit einem Sträußchen Kresse obenauf garnieren und noch warm servieren

Rezeptart: Crostini **Tags:** avocado, bacon, stehempfang **Zutaten:** Tomaten

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)172
- Fett (g)9
- KH (g)17
- Eiweiss (g)6
- Ballast (g)4

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crossini-mit-bacon-avocado-kresse-und-getrockneten-tomaten/>