

# 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 Knoblauchzehe1
- 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/>