

Crostini mit Avocado - Crème und Kräutertomaten

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Sieht gut aus und schmeckt frisch und herzhaft, fleischlos, einfach und schnell

Zutaten

- Für die Crostini.
- 12 Baguettescheiben
- 2 - 3 El Knoblauchöl
- Für die Avocadocreme:
- 1 reife, aber noch feste Avocado
- Saft 1/2 Zitrone
- 2 El Olivenöl
- Einige gehackte Korianderblättchen
- Etwas feines Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Kräutertomaten:
- Ca. 4 vollreife Tomaten in 2 cm großen Würfeln
- 1 Schalotte, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- Etwas gemahlner Chili, Salz
- 1 Tl Olivenöl
- Je 1 El gehackte Petersilie, Schnittlauch, Kerbe etc.l

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Zunächst die Baguettescheiben in Knoblauchöl von beiden Seiten goldbraun braten, anschließend leicht salzen und pfeffern, auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt3

Schritt4

Die Avocado - Crème:

Schritt5

Die Avocado schälen, den Stein entfernen und mit dem Zitronensaft und dem Olivenöl, mittels Stabmixer, fein pürieren. Salzen, pfeffern, nachschmecken, kalt stellen.

Schritt6

Die Kräutertomaten:

Schritt7

Die Schalotte mit dem Knoblauch in etwas Olivenöl 1 - 2 min. glasig anschwitzen und nur noch kurz die Tomatenwürfel erwärmen.

Schritt8

Salzen, frischen Pfeffer darüber geben und die Kräuter unterschwenken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die vorbereiteten Baguettescheiben mit der Avocadocreme bestreichen und jeweils 2 Tl Kräutertomaten darüber geben.

Schritt11

Sieht gut aus und schmeckt frisch und herzhaft.

Rezeptart: Crostini **Tags:** avoadocreme, fleischlos, meditrane kräutern **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crostini-mit-avocado-creme-und-kraeutertomaten/>