Crostini mit Avocadocreme und Chorizo

- **Portionen:** 12
- **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' : '12', 'yield' : '' });

Crostini mit spanischem Flair, herzhaft, “schmackig”

Zutaten

- Für die Crostini.
- ½ Baguette in Scheiben, ca. 12 Stück
- 2 - 3 El Knoblauchöl
- Für die Avocadocreme:
- 1 reife, aber noch feste Avocado
- Saft 1/2 Zitrone
- 2 El Olivenöl
- 150 g spanische Chorizo
- Einige Korianderblättchen
- Etwas feines Meersalz,Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

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

Schritt2

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

Schritt3

Die Chorizo, längs geviertelt und dann in Scheiben geschnitten in einer Stielpfanne kurz anbraten.

Schritt4

Die vorbereiteten Baguettescheiben mit der Avocadocreme bestreichen und mit den Chirozzo -

Scheiben belegen und mit Korianderblättchen garnieren.

Schritt5

Rezeptart: Crostini **Tags:** avocadocrème, chorizo, herzhaft, mit spanischem flair

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/crostini-mit-avocadocreme-und-chorizo/