Bruschetta mit Bärlauch-Avocado-Creme

Für einen originellen Dip sollte man unbedingt einmal das Rezept für Bruschetta mit Bärlauch-Avocado-Creme ausprobieren, es lohnt sich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

1 Stk.	Baguette
1 Stk.	Avocado
1 Bund	Bärlauch
2 EL	Zitronensaft
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die Bruschetta mit Bärlauch-Avocado-Creme den Bärlauch waschen, trocken schleudern und fein hacken. Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch vorsichtig herauslösen.

2. Das Avocadofleisch sorgfältig zerdrücken und mit dem Bärlauch vermengen. Zitronensaft unterrühren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Baguette in schräge Scheiben schneiden und mit der Creme bestreichen. Sofort servieren.

Tipp

Die Bruschetta mit Bärlauch-Avocado-Creme nach Belieben mit halbierten oder geviertelten Kirschtomaten garnieren.