

Avocado-Bruschetta



Dauer:
25 Minuten

Arbeitsaufwand:
leicht

Kalorien:
438 kcal

vegetarisch

Zutaten:

- 1 Ciabatta-Brot
- 2 TL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian
- 3 EL Mandel, gestiftelt
- 300 g Avocado
- 200 g Lauchzwiebel
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 60 g Radieschen
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Honig

Zubereitung:

1.

Den Ofen auf 165°C Umluft vorheizen.

2.

Die Mandelstifte auf ein Blech geben und für ca. 5 Minuten im Ofen hellbraun rösten.

3.

Das Ciabatta in Scheiben schneiden und flach auf ein Blech legen. Die Knoblauchzehe mit dem Olivenöl in den Mixer geben und fein pürieren. Das Brot mit dem Knoblauchöl beträufeln, salzen und mit den Thymianblättern bestreuen. Für 10-15 Minuten ebenfalls im Ofen goldbraun rösten.

4.

Die Avocados entkernen und in Würfel schneiden. Die Lauchzwiebel abwaschen, in Ringe schneiden und zusammen mit der Avocado in eine Schüssel geben. Die Zitrone unter warmem Wasser abwaschen, abreiben und auspressen. Den Saft und den Abrieb ebenso wie den Honig zur Avocado geben und mit einem Eßlöffel unterrühren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5.

Die gerösteten Mandelstifte vorsichtig unter die Avocadomasse heben und auf jede Scheibe Ciabatta einen gehäuften Löffel anrichten. Die Radieschen waschen, abtrocknen und mit einem Gemüsehobel über die Bruschetta verteilen. Warm servieren und genießen.