

Avocado Crostini mit Ricotta

960

Typ: Vorspeise

Quelle: Antipasti & Tapas (Easy Cooking), S. 14

Bemerkungen:

Zutaten ZUTATEN
FÜR 12 STÜCK
2 Frühlingszwiebeln
3-4 Stiele Minze
1 kleine reife Avocado
100 g Ricotta
2 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
2 EL Olivenöl
12 Scheiben Baguette
1 Knoblauchzehe

Rezept:

1. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.
2. Die Avocado halbieren und den Stein entfernen. Die Hälften halbieren und ein Viertel beiseitelegen. Aus den übrigen Avocadovierteln das Fruchtfleisch herauslösen, mit Ricotta und Zitronensaft in einer Schüssel mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Minze und Frühlingszwiebelringe untermischen.
3. Das Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin auf jeder Seite 1 bis 2 Minuten knusprig rösten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Den Knoblauch schälen und halbieren. Die Baguettescheiben jeweils auf einer Seite kräftig mit Knoblauch einreiben.
5. Die Avocadocreme auf den Baguettescheiben verteilen. Von dem beiseitegelegten Avocadostück mit einem Sparschäler direkt über den Crostini feine Scheiben abhobeln. Die Crostini sofort servieren.