



# Bruschetta mit Avocado - Creme und Lachsröschen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8 - 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8 - 10', 'yield' : " });
```

Lecker knusprige Bruschetta, mit Avocado - Creme und Lachsröschen, sieht nicht nur hübsch aus, sondern passt optimal zusammen. Da greift jeder gerne zu!

## Zutaten

- 125 g Gravad Lachs, in Scheiben
- Ca. 200 g reifes, aber noch festes Avocadofleisch
- Das Weiße von 2 Stangen jungem Frühlingslauch,geputzt, gewaschen
- ½ Knoblauchzehe
- 1 - 2 TL Avocado - Öl
- 2 El Knoblauchöl und etwas Butter
- 1 - 2 TL Fruchtessig ( Z. B. Feigenessig)
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Etwas frischer Dill
- 8 - 10 Scheiben Baguette
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Von dem Frühlingslauch das Weiße in kleine Würfel schneiden, das Avocadofleisch mit einer Gabel zerdrücken. Die Lauchzwiebelwürfel dazu geben, mit dem Fruchtessig, Zitronensaft, Avocado - Öl, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Schritt2

Die Baguettescheiben in Knoblauchöl und etwas Butter in einer Stielpfanne von beiden Seiten knusprig braten, auf Küchentrepp geben und mit der ½ Knoblauchzehe einreiben.

### Schritt3

Mit der Avocado - Creme bestreichen, obenauf eine Scheibe Gravad Lachs, zur Rose gedreht und einem Dillzweig belegt anrichten.

**Rezeptart:** Crostini, Fingerfood, Partyrezepte **Zutaten:** Avocado, Knoblauch, Lachs, Zitrone

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bruschetta-mit-avocado-creme-und-lachsroeschen/>