



# Bruschetta mit Lachsforellen-Tatar und Avocado

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 8
- **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' : '8', 'yield' : '' });
```

Frisch, naturbelassen, auf knusprigem Brot, hm....

## Zutaten

- Für ca. 8 Stück:
- 100 g taufrisches Lachsforellen Filet, küchenfertig
- 1 reife, aber noch feste Avocado
- Saft und Abrieb 1/2 Zitrone
- 1/2 Knoblauch Zehe
- 2 Stiele Dill, gezupft, gehackt
- 6 El Olivenöl
- 8 Scheiben Baguette, oder Ciabatta
- Salz, 1 Prise Zucker, Cayennepfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Brotscheiben mit der halben Knoblauchzehe abreiben und mit Olivenöl einstreichen, beträufeln.

### Schritt2

Auf einem Backblech, unter dem vor geheizten Backofengrill goldbraun rösten.

### Schritt3

Den Lachs in recht kleine Würfel schneiden, sofort mit Zitronensaft und Abrieb marinieren.

#### **Schritt4**

Den Dill dazu geben, mit 1 Prise Zucker, Salz und Cayennepfeffer würzen.

#### **Schritt5**

Das Avocado Fruchtfleisch quer in dünne Scheiben schneiden und auf dem Brot verteilen.

#### **Schritt6**

Aus dem Lachsforellen -Tatar mit einem feuchten Teelöffel kleine Nocken formen, obenauf anrichten und mit einem Dill Sträußchen garnieren.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** avocado, bruschetta, lachsforelle

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bruschetta-mit-lachsforellen-tatar-und-avocado/>