

Crostini mit Avocadocreme und Lachs

Zeit gesamt
20min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 9 Portionen

Frühlingszwiebeln	2 St.
Avocado	1 St.
Zitronen	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Frischkäse, natur	200 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Butter	2 EL
Baguette	1 St.
Räucherlachs	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne

1. Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und in dünne Ringe schneiden. Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch von der Schale lösen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. In einer Schüssel Avocado mithilfe einer Gabel zerdrücken. Mit Frischkäse, Frühlingszwiebeln und Knoblauch vermengen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer Pfanne Butter auf hoher Stufe schmelzen. Baguette leicht schräg in Scheiben schneiden und in der Pfanne ca. 2 Min. goldbraun rösten.
4. Baguettescheiben mit Avocadocreme bestreichen. Lachs grob zerzupfen und auf den Crostini mit Avocadocreme anrichten.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	142 kcal
Kohlenhydrate	12 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	8 g