




Crostini mit Garnelen-Avocado-Salat



 Zeit gesamt
25min

 Zubereitungszeit
25min

 Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 9 Portionen

Party Garnelen	400 g
Schalotten	1 St.
Radieschen	0.5 Bund
Avocado	2 St.
Koriander, frisch	10 g
Limetten	1 St.
Salz	
Chili, gemahlen	
Butter	2 EL
Baguette	1 St.

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne

1. Garnelen würfeln. Schalotte halbieren und ebenfalls würfeln. Radieschen waschen und Enden entfernen. Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch mithilfe eines Löffels von der Schale lösen. Beides fein würfeln. Koriander waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und hacken. Limette halbieren und Saft auspressen.
2. In einer Schüssel alle Zutaten miteinander vermengen und mit Limettensaft, Salz und Chili abschmecken.
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. Crostini mit Garnelen-Avocado-Salat servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	176 kcal		
Kohlenhydrate	14 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	9 g	Fette	10 g