

Crostini mit Avocadocreme

1 Avocado

1 Frühlingszwiebel

Ca 1 EL [Tomato&Chili Stir](#)

Etwas Limettensaft

½ Knoblauchzehe, fein gehackt

[Olivenöl "Opera Mastra"](#)

[Salz](#)

Frischer Koriander, gehackt

Weißbrot

[Orangenöl](#)

Avocadofleisch aus der Schale lösen und ein wenig zerdrücken, Zwiebel fein schneiden und mit dem Knoblauch und etwas Salz untermengen. Mit Tomato&Chili Stir und Limettensaft abschmecken.

So viel Olivenöl zugeben, dass eine cremige, nicht zu „trockene“ Masse entsteht.

Frischen Koriander untermischen.

Brot scheiben in der Pfanne / im Rohr / auf dem Grill rösten mit etwas Zitronenöl bestreichen.

Auf jede Scheibe ein Häufchen Avocadocreme setzen und auf einer Platte zum Aperitif servieren.

Die Creme paßt auch sehr gut zu Rohkost oder als Dipp zu Gegrilltem.

