

Meeresfrische auf dem Brot: Bruschetta mit Garnelen und Avocado

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

1 Ciabattabrot
150 g vorgekochte Garnelen
1/2 Avocado
1 Zwiebel
1 Bund Schnittlauch
1/2 Zitrone, der Saft
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Du brauchst einen erfrischenden Snack? Dann bekommst du ihn auch! Zu der köstlichen Avocado kommen hier noch leckere Garnelen. Lass sie dir schmecken, die Meeresfrische!

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Ciabattabrot in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Broteischnitten ca. 5-7 Minuten im warmen Ofen backen, bis sie goldbraun und kross sind.

- 2 -

Avocado schälen, Fruchtfleisch von der Schale trennen und in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben und mit Zitronensaft vermengen.

- 3 -

Zwiebel schälen und klein schneiden. Schnittlauch klein schneiden. Zusammen mit Avocado, Garnelen, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut vermengen.

- 4 -

Broteischnitten mit der Garnelen-Avocado-Mischung belegen und servieren.