



Guacamole auf geröstetem Brot

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

1 große Zwiebel	1 große Tomate
1 Limette	4 Avocados (ready to eat)
Salz & Tabasco	1 Baguette
Cherry-Tomaten z. Garnieren	

Zubereitung

-
1. Die Zwiebel fein würfeln, die Tomate häuten und von den Kernen befreien.
 2. Das Fruchtfleisch fein schneiden.
 3. Die Avocados aufschneiden und das Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen und mit Limettensaft beträufeln.
 4. Im Mixer pürieren und anschließend mit den Zwiebeln und Tomaten vermischen.
 5. Danach mit Salz und Tabasco abschmecken und mindestens 1 Stunde kalt stellen.
 6. Für das geröstete Brot ein Baguette in Scheiben schneiden und im Backofen unterm Grill kurz anrösten.
 7. Anschließend das erkaltete Brot mit der Guacamole bestreichen und mit einer Tomate garnieren.