

Mascarpone-Avocado-Crostini

Ergibt 8 Stück

Zutaten:

1 reife Avocado
1 Teelöffel Zitronensaft
50 g Mascarpone-Gorgonzola
Salz
Pfeffer aus der Mühle
8 Scheiben Baguette oder ein ähnliches Brot (Pain Paillasse, Brügeli, Zwirbelbrot usw.)
2-3 Esslöffel Olivenöl
1 Knoblauchzehe nach Belieben
8 kleine Basilikumblättchen

Zubereitung:

1. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen, das Fruchtfleisch auslösen, in eine Schüssel geben und den Zitronensaft darüber träufeln. Alles mit einer Gabel fein zerdrücken. Dann den Mascarpone-Gorgonzola in kleinen Stückchen untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Die Brotscheiben auf ein Blech legen. Das Olivenöl in ein Schüsselchen geben, den Knoblauch dazupressen und alles mit wenig Pfeffer würzen. Das Brot damit bestreichen.
3. Die Brotscheiben in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens hellbraun rösten. Herausnehmen und noch warm mit Avocado-creme bestreichen. Mit je 1 Basilikumblatt garnieren.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren.

1 Person: Die 2-Personen-Menge zubereiten und als kleines Essen genießen.