

Horst Lichter | Avocado-Crossinis

Zutaten für 4 Personen:

- 1 reife Avocado
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Knoblauchknolle
- 8 Cocktailtomaten
- 2 Zitronen
- 8 Scheiben Bauernbrot
- 1/2 Bund gemischte Kräuter
- Salz
- Pfeffer
- Zitronenmelisse nach Belieben

Zubereitung:

Kräuter fein hacken, Zitronen auspressen, Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die Avocado schälen, entkernen, das Fruchtfleisch lösen und zu Mus zerdrücken. Ca. 8 TL gehackte Kräuter, Zitronensaft und Knoblauch untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Knoblauchknolle halbieren und eine Hälfte mit den Broten in einer Pfanne rösten.

Cocktailtomaten in feine Scheiben schneiden. Die Brote mit der Avocado-Creme bestreichen und mit den Tomatenscheiben anrichten. Nach Belieben mit Zitronenmelisse garnieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 20.09.2008

Prominente Gäste: Sophie Schütt & Ralf Möller