



Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Apero

Avocado Parmesan Crostini

Zutaten

4 Personen

1 Avocado
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
2-3 EL geriebener Parmesan
1 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
Parmesanspäne nach Belieben

Zutaten

18 Personen

4 Avocados
4 EL gepresster Zitronensaft
9-12 EL geriebener Parmesan
4 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
Parmesanspäne nach Belieben

Grundrezept der Baguette

Die Baguette Scheiben mit Olivenöl bestreichen und entweder vor oder nach dem Backen mit einer halbierten Knoblauchzehe bestreichen.

1. Das Fruchtfleisch der Avocados auslösen und mit der Gabel, dem frisch gepressten Zitronensaft, dem geriebenen Parmesan, dem Olivenöl sowie Salz und Pfeffer zu einer cremigen Masse zerdrücken.
2. Die Avocado Creme auf die Baguette verteilen und mit den Parmesanspänen garnieren.