



Bruschetta mit Avocado und Lachs

Zubereitung

1. Das Brot in der Pfanne anrösten, mit Knoblauch abreiben und mit etwas Olivenöl beträufeln.
2. Das Fruchtfleisch der Avocado mit einer Gabel zerdrücken. Die Tomaten fein würfeln und unter die Avocado-creme rühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
3. Die Avocado-creme auf die Brotscheiben geben, den Fisch darüber verteilen und mit dem Dill garnieren.



Zutaten

- 2 Scheiben Mestemacher
Italienisches Bio Landbrot
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
etwas Olivenöl
- 1 Avocado
- 2 Tomaten
Salz und Pfeffer nach
Geschmack
Zitronensaft nach
Geschmack
- 250 g geräucherter Lachs
Dill zum Garnieren



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen