



Crostini mit Avocado und Mozzarella

8 Stück

½ Baguette
6 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 reife Avocado
Salz
Pfeffer
Zucker
2 EL Zitronensaft
300 g Büffelmozzarella
4 Stiele Basilikum
1 TL geräuchertes Paprikapulver
Fleur de Sel

Baguette schräg in 8 Scheiben schneiden
Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale kratzen
Mozzarella in 8 oder 16 Scheiben schneiden
Basilikumblätter von den Stielen zupfen
Knoblauch pellen und halbieren

Baguettescheiben in einer Pfanne braun rösten und dabei mit 4 EL Olivenöl beträufeln. Anschließend die Scheiben mit der Knoblauchzehe abreiben. Das Fruchtfleisch der Avocado mit einer Gabel zerdrücken und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Zitronensaft würzen. Die Masse auf die Crostini streichen, Mozzarellascheiben darauf legen, mit dem restlichen Öl beträufeln, mit Paprika, Pfeffer und Fleur de sel bestreuen und servieren.

Dazu ein trockener Weißwein.