Avocado-Pampelmusen-Bruschetta

Kategorie: Vorspeisen - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

6,0 Scheiben	Baguette
3,0 EL	Olivenöl
1,0	Pampelmuse
1,0 geh. TL	Honig
1,0 EL	gerösteter Sesam
1,0	Avocado
1,0 EL	gehacktes Basilikum
	Salz & Pfeffer

(Angaben für 3 Personen)



Der fruchtig-saftige Salat wird erst kurz vor dem Servieren auf den gerösteten Broten angerichtet, damit diese schön Kross bleiben.

Zubereitung

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Die Baguettescheiben auf einem Blech auslegen, mit Olivenöl bestreichen und etwa 6 Minuten im Hofen rösten.
Die Pampelmuse schälen, filetieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Saft auffangen, mit Honig, etwas Öl und Sesam mischen.
Die Avocado schälen, entsteinen und würfeln. Mit den Pampelmusenstücken, dem Basilikum und dem Dressing mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Salat auf den gerösteteten Bruschetta-Scheiben anrichten.