

Crostini mit Avocado- und Frischkäse-Creme

(für 3 Personen):

- 0,5 reife Avocado
- 0,5 Zitrone
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 60 g Chorizo
- 4 Cocktailtomaten

Die Avocado in Hälften schneiden, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen. In eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Die Zitrone auspressen und die Avocado mit dem Saft sowie Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Chorizo in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen und in kleine Stücke schneiden.

Zutaten für den Frischkäse-Belag:

- 100 g gekochte Rote Bete
- 100 g Frischkäse
- 4 TL scharfer Meerrettich
- 1 EL Milch
- etwas Zitronensaft
- 1 Handvoll Schnittlauch

Die Rote Bete in kleine Würfel schneiden. Den Frischkäse mit Meerrettich und Milch vermischen. Die Zitrone auspressen. Rote Bete und Frischkäse mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Den Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden.

Zutaten für das Brot:

- 0,5 Baguette
- 30 ml Olivenöl

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Weißbrot in Scheiben schneiden und mit dem Olivenöl beträufeln. Etwa 6-8 Minuten in den Backofen geben. Aus dem Backofen nehmen und belegen. Die eine Hälfte mit der Avocado-Creme bestreichen und mit Chorizo- und Tomatenwürfeln belegen. Die andere Hälfte mit Frischkäse-Creme bestreichen und mit den Rote-Bete-Würfeln belegen. Danach nochmals für circa 2 Minuten in den Backofen geben.

Die fertigen Crostini auf Teller legen und mit Schnittlauch garnieren.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 07.01.2023

Koch/Köchin: Mark Mohr

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen