

## Avocado-Crossinis

### Für 4 Personen

1 Avocado, reif	0,5 Bund Kräuter, gemischt	2 Zitronen, unbehandelt
1 Zehe Knoblauch	1 Knolle Knoblauch	8 Scheiben Bauernbrot
8 Cocktailtomaten	Pfeffer, schwarz	Salz

Avocado schälen und entkernen, die Kräuter fein hacken und die Zitronen auspressen. Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Das Fruchtfleisch der Avocado lösen und zu Mus zerdrücken. Etwa acht Teelöffel gehackte Kräuter, Zitronensaft und Knoblauch untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Knoblauchknolle halbieren und eine Hälfte zusammen mit den Broten in einer Pfanne rösten. Die Cocktailtomaten in feine Scheiben schneiden. Die Brote mit der Avocadocreme bestreichen und mit den Tomatenscheiben anrichten. Nach Belieben mit Zitronenmelisse garnieren.

Horst Lichter am 20. September 2008