



## AVOCADO-PAPRIKA-BRUSCHETTA

von Alexandra Ziffer-Kobe



### ZUTATEN

2 gelbe Paprika  
2 Knoblauchzehen  
3 Avocados  
Saft von 2 Limetten  
2 Chilis

4 EL Basilikum Öl\*  
3 EL Knobi Öl\*  
2 TL Pimp my Bread\*  
Meersalz\* und Regenbogen Pfeffer aus der Mühle  
Brot nach Wunsch

### ZUBEREITUNG

Knoblauch schälen und fein hacken.  
Avocado öffnen, Stein entfernen und grob hacken.

Avocado, Knoblauch, Limettensaft und ca. 3 EL Basilikum Öl vermengen, bis die Mischung eine cremige Konsistenz annimmt.

Paprika waschen, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden.  
Paprika mit 1 EL Basilikum Öl scharf anbraten.

Avocadocreme mit den Paprikas vermengen.  
Mit Salz, Regenbogen Pfeffer und Pimp my Bread abschmecken.

Chilis putzen und sehr fein schneiden.

Brotscheiben in Scheiben schneiden, mit Knobi Öl beträufeln und im Ofen rösten.

Brotscheiben mit der Avocadocreme belegen und mit Chili garnieren.

**TIPP**  
Wähle dein Brot ganz nach eigenem Geschmack!

\*Edelschmaus Originalprodukt