Bruschetta mit Garnelen und Avocado

30–35 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Baguette
250 g	Tigergarnelen
60 ml	Öl
1 Prise	Chili scharf
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 TL	Paprika edelsüß spezial
1 Prise	Koriander gemahlen
1 Prise	Kreuzkümmel gemahlen
	Koriander zum Dekorieren

Für die Avocadocreme:

2 Stk.	Kleine Avocados
0.5 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
1 TL	Knoblauch granuliert
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Chili scharf
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Zubereitung

1. Zuerst zwei Esslöffel Öl über die Garnelen gießen und die Gewürze hinzufügen. Gut mischen und für zehn Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Nun das Baguette in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Esslöffel Öl bestreichen. Die Grillpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und das Brot rösten. Dann beiseite nehmen und die Garnelen in der gleichen Pfanne drei bis vier Minuten auf jeder Seite garen. Die Garnelen auf einen Teller legen und mit Alufolie abdecken, um sie warm zu halten.
3. Im nächsten Schritt die Avocado aufschneiden und den fleischigen Teil mit einem Löffel entfernen. Das Avocadofleisch in eine Schüssel geben, Zitronensaft und die Kotányi-Gewürze hinzufügen und mit einer Gabel zerdrücken.
4. Nun einen Teelöffel Avocadocreme auf eine getoastete Brotscheibe streichen, zwei bis drei Garnelen darauf legen und mit Koriander bestreuen. Das Ganze mit dem restlichen Brot, der Avocadocreme und den Garnelen wiederholen und servieren.