



Kalifornische Walnuss-Käse-Crostini



Zubereitungszeit:
25 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	229 kcal	Fett:	14,3 g
Eiweiß:	4,74 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	2,58 g
Kohlenhydrate:	19,2 g	ungesättigte Fettsäuren:	11,7 g

Zubereitung:

1. Die geschnittenen Brotscheiben nebeneinander auf ein großes Backblech legen. Den geriebenen Käse mit den kalifornischen Walnüssen und der Gewürzmischung vermengen. Anschließend die Masse gleichmäßig auf die Baguettescheiben verteilen und fest andrücken. Nach Belieben mit maximal 4 EL Olivenöl beträufeln.
2. In einer beschichteten Pfanne die belegten Brotscheiben mit der Käseseite nach unten zuerst für ca. drei Minuten auf mittlerer Hitze anbraten bis der Käse am Rand goldbraun wird. Einmal umdrehen und noch einmal für 30 Sekunden braten lassen.
3. Im Anschluss die Tomatenscheiben mit 1 EL Olivenöl, Limettensaft, Koriander und Knoblauchsatz vermengen und fünf Minuten ziehen lassen.
4. In einer kleinen Schüssel die Avocado zerdrücken und mit der einen Hälfte der Tomatenmarinade vermischen.
5. Die Avocado-Tomaten-Mischung gleichmäßig auf die gerösteten Brotscheiben verteilen und mit der restlichen Tomatenmarinade und den kalifornischen Walnüssen garnieren. Nach Belieben mit Koriander verfeinern.

Zutaten für 8 Portionen :

- 16 Baguette- oder Ciabattascheiben
- 90 g Kuhmilchkäse, gerieben
- 35 g kalifornische Walnüsse
- $\frac{1}{2}$ TL Gewürzmischung, mexikanisch
- 120 g Cocktailtomaten, in Scheiben geschnitten
- 5 EL natives Olivenöl
- 1 TL Limettensaft
- 1 g frischer Koriander
- $\frac{1}{4}$ g Knoblauchsatz
- 1 Avocado, püriert

Für die Garnitur:

- Kalifornische Walnüsse, gehackt und geröstet als Garnitur
- Koriander