

Avocado-Bruschetta mit Balsamico-Reduktion

Rezepturbasis Portionen 10

Einsatz für 4 Portionen

	Bezeichnung	Einsatz Basis	ME Kalk	Einsatz	Bemerkung
674	Baguette	10,0000	Scheibe	4,0000	
675	Olivenöl extra nativ		Liter	0,0000	
676	Kirschtomaten (Cocktail) frisch	20,0000	Stck	8,0000	
677	Avocado reife Hälften	0,2000	Stck	0,0800	
678	Basilikum		Blatt	0,0000	
679	Balsamico Essig dunkel	0,1200	Liter	0,0480	
680	Zucker braun	0,0400	Kg	0,0160	

- **Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Baguette in Scheiben schneiden und auf dem Backblech verteilen. Baguettescheiben mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln. Im Backofen für 8-10 Minuten goldbraun backen.**
- **Für die Balsamico-Reduktion braunen Zucker und Balsamico-Essig in einem kleinen Topf aufkochen. Hitze reduzieren und 6-8 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.**
- **In einer Schüssel Tomaten, Avocado, zwei Esslöffel Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren. Auf jede Baguettescheibe etwas Tomaten-Mischung geben und mit gehacktem Basilikum garnieren. Vor dem Servieren mit Balsamico-Reduktion beträufeln.**

