

Baguette-Backblech



Art.-Nr. 661134



## Spinat-Avocado-Bruschetta

ARBEITSZEIT: CA. 30 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 10-12 MINUTEN

**Zutaten:** 1 frisches Baguette, 2-3 Knoblauchzehen, 1-2 EL Olivenöl, 200 g frischer Spinat, 2-3 Zweige Thymian, 60 g Parmesan, ½ TL Salz, ½ Zitrone, 1 Avocado, 1 Pck. Kresse

### Zubereitung:

Das Baguette in Scheiben schneiden, mit einer angeschnittenen Knoblauchzehe abreiben und mit Olivenöl bestreichen. Die Baguettescheiben im Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 10-12 Min. goldbraun anrösten. Den Spinat waschen, die festen Stiele entfernen und zusammen mit Thymian, Knoblauch, Olivenöl, Parmesan, Salz und Zitronensaft mixen.

Die gerösteten Brotscheiben damit bestreichen und mit Avocadoscheiben, Kresse und gehobeltem Parmesan anrichten.

### Tipp:

Lust auf Abwechslung? Probieren Sie Bruschetta mit geschmorten Zwiebeln, Feigen und Feta oder mit überbackenem Camembert, Balsamicocreme und Granatapfel.