



Knuspriges Meeresfrüchte Bruschetta

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

300 g Frutti di Mare **von Escal**

2 Avocados

200g Guacamole

Saft von zwei gepressten Zitronen

½ Bund Kerbel

10cl Olivenöl

1 EL Lachskaviar

1 EL Kapern

4 Scheiben Bauernbrot

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Frutti di Mare nach Packungsanweisung auftauen, abtropfen lassen.
2. Die Avocados schälen und in große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und den Zitronensaft hinzugeben. Anschließend das Ganze mit der Guacamole mischen.
3. Die Frutti di Mare in etwas Olivenöl bei starker Hitze 3-4 Minuten braten, würzen und abtropfen lassen.
4. Die Guacamole-Mischung auf den vier Brotscheiben verteilen und anschließend die Frutti di Mare darüberlegen.
5. Zum Schluss noch etwas Lachskaviar, Kapern und Kerbel auf den Broten verteilen.