Ölz Butter Toast "Guacamole Toastadas" mit frischen Tomaten & Sesam

Knusprig, frisch & perfekt zum Snacken



Zutaten
4 Scheiben Ölz Butter Toast
1 Avocado
1-2 TL Zitronen- oder Limettensaft
Salz & Pfeffer
6-8 Cherrytomaten
1-2 TL Sesam
Frische Kräuter

Für 2-3 Portionen

Zubereitungszeit
15 min

1. Toast vorbereiten:
Ölz Butter Toast goldbraun toasten und anschließend in kleine Quadrate schneiden.

2. Guacamole zubereiten:
Avocado zerdrücken und mit Zitronen- oder Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Toppings vorbereiten:
Cherrytomaten halbieren oder fein würfeln.

4. Belegen:
Auf jedes Toast-Quadrat einen Klecks Guacamole geben. Mit Tomaten, etwas Sesam und frischen Kräutern toppen.

5. Servieren:
Die Mini Toastadas auf einer Platte anrichten und sofort servieren.