



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

Knusprig, frisch & perfekt zum Snacken – ideal für 2–3 Portionen oder als Fingerfood



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

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.