

# Canapés mit Avocado ‚Pico de Gallo‘ Püree

Rezept (für 24 Canapés)

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Backzeit: 6 Minuten



## Zutaten

1 große Avocado (essreif)  
1/2 rote Zwiebel  
1/2 rote Paprika  
1/2 gelbe Paprika  
1/2 Bund Koriander  
1/2 Zitrone  
1 kleine rote Chilischote  
einige Blätter vom Kopfsalat  
Salz & Pfeffer  
6 Scheiben Toastbrot  
2 EL Butter

## Sonstiges Equipment

(Equipment wie div. Töpfe, Pfannen, Schüsseln, Messer, Schneidbretter, Servierteller etc. werden vorausgesetzt)  
Pürierstab  
Pürierbecher

## Zutaten Zubereitung

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

### 1. Das Avocado ‚Pico de Gallo‘ Püree zubereiten

**160 g Avocadofleisch (ca. 1 große Avocado)** in einen Pürierbecher geben.  
**20 g rote Zwiebeln** und  
**20 g rote Paprika** und  
**20 g gelbe Paprika** grob würfeln und dazu geben.  
**20 g Koriander (Stängel und Blätter)** grob zerrupfen und ebenfalls dazu geben.  
**8 TL Zitronensaft** darüber träufeln.  
**1 kleine rote Chilischote** längs aufschneiden und entkernen. Ebenfalls in den Pürierbecher geben.  
(Vorsicht: Am besten Küchenhandschuhe benutzen, dass später über die Hände nichts in die Augen gelangt)  
Alle Zutaten im Pürierbecher mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse pürieren.  
Mit

**Salz & Pfeffer** abschmecken und anschließend kalt stellen.

## 2. Die Garnierung vorbereiten

**20 g rote Paprika** und  
**20 g gelbe Paprika** in sehr kleine Würfel schneiden und bis zum Anrichten beiseite stellen.

Von den restlichen

**Korianderstängeln** die schönsten Blättchen abzupfen (es wird je ein Blättchen für ein Canapé benötigt = 24) und bis zum Anrichten beiseite stellen.

## 3. Toast zubereiten

**6 Scheiben Toastbrot** auf ein Backrost legen und auf der mittleren Schiene des Backofens 6 Minuten rösten. Anschließend herausnehmen und dünn mit

**Butter** bestreichen.

Von den Toastscheiben die Rinden abschneiden und sie anschließend in jeweils 4 Quadrate schneiden.

## 4. Canapés anrichten

**ca. 8 Blätter vom Kopfsalat**  
*(nur die schönen innenliegenden Blätter verwenden)*

waschen und trockenschütteln.

Den Strunk in der Mitte der Blätter entfernen und diese dann in Quadrate – genauso groß wie die Toaststücke – schneiden. Die Salat-Quadrate auf die Toast-Quadrate legen.

Mit einem Teelöffel jeweils einen Klecks des Avocado ‚Pico de Gallo‘ Pürees auf den Salat setzen.

Einige Paprikawürfel auf das Avocado-Püree geben und mit einem Korianderblatt garnieren.

Die Canapés auf einem Teller anrichten und servieren.