KIKKOMAN

# Bruschetta Tomate-Avocado

Gesamtzeit **20 Min.** **18 Min.** Vorbereitungszeit **2 Min.** Kochzeit

## ZUTATEN

**4 Portion(en)**

| | |
|---|---|
| **1** | Ciabatta |
| **4 EL** | Olivenöl |
| **1,5 EL** | Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack |
| **175 g** | Cherrytomaten (bunt) |
| **11** | Stiele Basilikum |
| | Saft einer halben Zitrone |
| **2** | mittelgroße Avocados |
| **4 EL** | Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce mit Honig & Rauchgeschmack |
| | Kräutersalz & Pfeffer |

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1**

Die Tomaten waschen, putzen und vierteln. Die Avocados schälen, vom Kern befreien und würfeln. Mit den Tomaten in eine Schüssel geben. Mit Zitronensaft, Teriyaki Barbecuesauce mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Optional je nach Geschmack eine Zehe Knoblauch schälen und in dünne Streifen schneiden und hinzufügen. Die Basilikumblätter waschen und grob hacken, zur Tomaten-Avocado-Mischung geben. Das Ciabatta in ca. 1,5 Zentimeter breite Scheiben schneiden. Das Olivenöl mit der Barbecuesauce mit Honig vermischen, die Brotscheiben damit bestreichen. Den Backofen mit Grillfunktion vorheizen. Die Brotscheiben im vorgeheizten Backrohr auf der obersten Schiene für wenige Minuten goldbraun backen. Die Tomaten-Avocado-Mischung auf den Bruschette verteilen und sofort, noch warm servieren.