

Avocadobutter und Tomatensalsa auf geröstetem Brot

Nach Ottolenghi "Simple"

Zutaten für 2 üppige

Portionen:

2-3 sehr reife Avocados,
Zimmertemperatur,
Fruchtfleisch ausgelöst
(250g)

60g weiche Butter, in
2cm große Würfel
geschnitten

3 Bio-Limetten, 1 ½EL
Schale abgerieben, 1 ½EL
Saft ausgepresst

10g [Estragonblätter](#), grob
gehackt

10g Dill, grob gehackt

200g Kirschtomaten,
geviertelt

2TL [Kapern](#), fein gehackt

2EL [Olivenöl](#), plus etwas
mehr zum Servieren

4 Scheiben Sauerteigbrot
(300g)

1 kleine Knoblauchzehe,
geschält und halbiert

¼TL [Kreuzkümmel](#),
geröstet und zerstoßen

[Salz](#) und [schwarzer
Pfeffer](#)

Avocado und Butter mit der Hälfte der Limettenschale, der Hälfte des Limettensafts sowie ½TL Salz im Mixer oder mit dem Pürierstab glatt pürieren. In eine kleine Schüssel umfüllen. Zwei Drittel von beiden Kräutern unterheben. Die Avocadobutter 10 Minuten kaltstellen.

Für die Salsa die Tomaten mit den Kapern, der restlichen Limettenschale und Saft, dem Öl und nicht zu wenig Pfeffer mischen. Bis zum Servieren beiseitestellen.

Die Brotscheiben rösten. Jeweils auf einer Seite mit der Schnittfläche der Knoblauchzehe einreiben, dann nur kurz abkühlen lassen. Die Scheiben mit der Avocadobutter bestreichen und die Tomatensalsa darauf geben. Mit dem Kreuzkümmel und den restlichen Kräutern bestreuen. Mit Pfeffer übermahlen, mit Öl beträufeln und servieren.

