

Minibrötli mit Avocado und Jakobsmuscheln

Zubereitungszeit

20 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 70 kcal

Eiweiss: 2 g

Fett: 5 g

Kohlenhydrate: 4 g

Zutaten für 16 Stück

8	Frischback-Apéro-Brötli
0.5	Zitrone
1	reife Avocado
	Salz
	Pfeffer
1 TL	Curry
8	Jakobsmuscheln, ca. 250 g
2 EL	Olivenöl
2 Zweige	glattblättrige Petersilie



Zubereitung

- Backofen auf 250 °C vorheizen. Brötli ca. 5 Minuten backen. Zitrone auspressen. Avocado halbieren, Kern entfernen. Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Zitronensaft dazugiessen und gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Brötli halbieren. Beide Hälften mit Avocadocreme bestreichen. Muscheln waagrecht halbieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Muscheln beidseitig ca. 1 Minute braten. Muscheln auf die Brötli verteilen. Mit Petersilie dekorieren.