



## Pulled Lachs Crostini mit Avocado

### Zutaten für 2 Personen:

4 Scheiben Ciabatta

1 Avocado

½ Zitrone

1 Handvoll Koriander

100 g Stremellachs mit Pfeffer

Chili

Fleur de Sel

Pfeffer

2 Radieschen

Olivenöl

### Zubereitung:

Avocado halbieren, Kern und Schale entfernen und mit der Gabel zerdrücken. Mit dem Saft der Zitrone beträufeln und mit Chiliflocken, Fleur de Sel und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Koriander klein hacken und untermengen, dabei einige Blätter für die Dekoration aufheben.

Ciabattascheiben nach Belieben rösten (optimal) und mit der Avocadomasse bestreichen. Stremellachs auseinanderzupfen und auf die Avocadomasse geben. Radieschen in Scheiben schneiden und mit restlichen Korianderblättern auf den Crostini garnieren.

Mit etwas Olivenöl beträufeln und genießen.

