Avocado Bruschetta mit Balsamico Reduktion

Zutaten für 4 Portionen:

1 Stk	Baguette oder Ciabattabrot
60 ml	Olivenöl
120 ml	Balsamico Essig
2 TL	braunen Zucker
400 g	Kirschtomaten (bunte Mischung sieht am besten aus)
1 Stk	Avocado
Salz	
Pfeffer	
Basilikum	

Das Baguette wird in Scheiben geschnitten und mit etwas Olivenöl beträufelt. Die Brotscheiben unter dem Backofengrill toasten bis sie Goldbraun sind.

Für die Balsamico Reduktion den Balsamico Essig und den braunen Zucker in einen kleinen Topf geben und bei mäßiger Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Diesen Vorgang ganz zum Schluss machen, da die Reduktion im Topf kleben bleibt sobald sie erkaltet. Anstatt der Reduktion kann man auch Balsamico Creme verwenden.

Die Avocado schälen und den Kern entfernen, in kleine Würfel schneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Zusammen mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Olivenöl in einer Schüssel vermengen.

Die Avocado-Tomaten Mischung auf den warmen Brotscheiben verteilen, mit Basilikum garnieren und die Balsamico Reduktion darüber geben. Warm servieren.