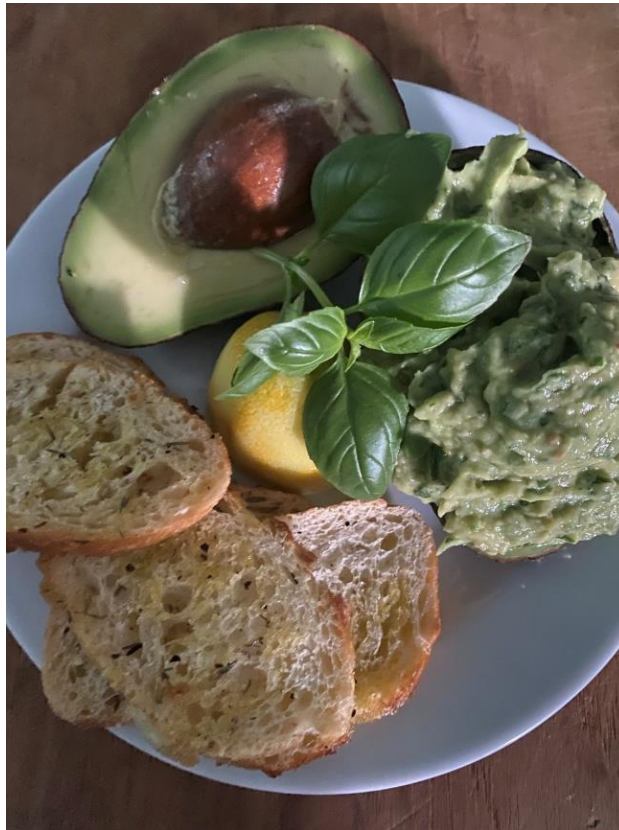


## REZEPT

# Brotchips mit Basilikum-Guacamole

Dieses Rezept wurde von Barbara Schuler im Juni 2023 für das neue Veit-Baguette entwickelt. Barbara Schuler ist Geschäftsführerin der Kunstmühle Schuler aus Süßen, mit der uns eine jahrzehntelange, vertrauensvolle Zusammenarbeit verbindet. Von der Mühle Schuler beziehen wir unseren Weizen für unsere Backwaren.



**Zubereitungszeit:** ca. 15 min

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1/2 Veit-Baguette (kann 2-3 Tage alt sein), in dünne Scheiben von ca. 2 cm geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer und mediterrane Gewürze

### Zutaten für die Guacamole:

- 1 reife Avocado
- ½ Bund Basilikum
- abgeriebene Schale einer Zitrone (Bio-Zitrone)
- Saft einer Zitrone
- 1 EL Senf
- 1 EL Holunderblütensirup
- Tabasco
- Salz
- gemahlener Pfeffer

Rezept und Foto: Barbara Schuler,  
[www.kunstmuehle-schuler.de](http://www.kunstmuehle-schuler.de)

### **Zubereitung:**

1. Olivenöl auf ein Backblech mit Salz und Pfeffer und mediterranen Gewürzen geben. Darauf die Baguettescheiben legen, einmal die Scheiben wenden. Bei 180° C in den vorgeheizten Backofen geben, 5 Minuten anrösten lassen.
2. Während die Baguettescheiben im Ofen sind, für die Guacamole alle Zutaten in eine Schüssel oder einen Mixer geben. Diese zerkleinern bis zur gewünschten Konsistenz. Nach Bedarf mit Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Guacamole dekorativ wieder in die Avocadoschalen geben, die abgekühlten Brotchips dekorativ auf einem Brett um die Schalen gruppieren und als Snack zum Dippen servieren.

Tipp: Dieses Rezept eignet sich hervorragend als Snack für 4 Personen und zur Resteverwertung, wenn einmal etwas vom Baguette übrig bleibt.

Wir wünschen einen guten Appetit!