



# Avocado-Toast mit Mais, Feta und Koriander



## Zutaten

### Menge

4 Scheiben	Toast
1	Frühlingszwiebel
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1	Limette
	Chilipulver
1	Knoblauchzehe
	Salz
2	Avocado
2 EL	Olivenöl
100 g	Fetakäse
3 Stiele	Koriander
1 kleine Dose	Mais

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 1626 kJ, 388 kcal, 32,1 g Kohlenhydrate, 9,37 g Eiweiß, 27,8 g Fett, 18,5 mg Cholesterin, 6,82 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

**veggie**

**schnell**

## Zubereitung

Mit diesem leckeren Avocado-Toast holst du dir garantiert ein Stück Mexiko in deine Küche! Auf unseren Avocado-Toast kommt nämlich ein leckeres Topping mit Mais, Feta und frischem Koriander. Ein bisschen Chili darf natürlich auch nicht fehlen. Der Toast ist wirklich super lecker und mega schnell gemacht. Probier's direkt einmal selbst aus!

### Step 1:

Für die Guacamole musst du zuerst die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in eine Schale löffeln. Das Avocadofleisch mit dem Saft einer halben Limette, Salz und Pfeffer und Chili würzen und mit einer Gabel zerdrücken und vermengen. Die Knoblauchzehe dazu pressen und alles noch einmal vermengen.

### Step 2:

Die Frühlingszwiebel kannst du in feine Ringe schneiden und mit dem abgetropften Mais, dem Saft der restlichen Limette, dem Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen. Die Hälfte des Fetas dazu bröseln und vermengen.

### Step 3:

Jetzt kannst du den Toast toasten, dann die Guacamole aufstreichen und den Mini-Salat oben draufgeben. Mit fein gebröseltem Feta, etwas Chilipulver, frisch gehacktem Koriander und Limettenabrieb garnieren.