Stulle mit Frischkäse und Zitroniger Avocado

Brot mit Avocado wird mit Zitronenöl oder Zitronenmyrtenöl verfeinert - die Stulle 2.0



Teile auf Facebook

VORBEREITUNGSZEIT
10 Min.

GESAMTZEIT
10 Min.

GERICHT
Frühstück, Hauptgericht

KÜCHE
Crossover, Deutsch, International

PORTIONEN
2 Portionen

KOCHUTENSILIEN

- Keine speziellen notwendig

ZUTATEN

- 4 Stück mittelgroße Scheiben Mehrkornbrot oder anderes dunkles Brot
- 80 g Frischkäse
- 2 Stück reife Avocados (Fleisch muss fein Schmelzen)
- 2 TL Zitronenöl oder
- 2 TL Zitronenmyrtenöl als Alternative zu Zitronenöl
- Etwas grobes Salz
- 1 TL Birds-Eye-Chili Chiliflocken

ANLEITUNGEN

1. Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden.
2. Das Brot mit Frischkäse bestreichen und die Avocado drauf Dachziegelartig schlichten.
3. Das Zitronenöl oder Zitronenmyrtenöl tröpfchenweise darübergeben. Nicht zu viel: 1 Teelöffel für zwei Stullen , also eine Avocado reicht oft schon, weil die Zitrusnote sehr intensiv ist.
4. Mit grobem Salz und Chiliflocken bestreuen. Sofort essen und die Stulle 2.0 genießen.
5. Guten Appetit!

SUCHBEGRIFF
Avocado, Brot, Smörrebröd, Stulle

Hast du das Rezept probiert?
Lass uns wissen wie es war