

Avocadobrötchen mit Salat und Bacon

Zutaten:

Brötchen (nach Geschmack), Avocado, Kohlrabi, Radieschen, Rucola, 1 hartgekochtes Ei, Bacon, Zitronensaft, Salz Pfeffer, Chilipulver und Kräuter zur Dekoration.

Dressing:

Zitronensaft, Essig, Senf, Zuckerrübensirup, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und den Inhalt zu einer Creme verarbeiten. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Einen Kohlrabi schälen und fein raspeln. Zum Kohlrabi Salz geben und mit der Hand durcharbeiten. Im Anschluss Rucola fein schneiden und in den geraspelten und gesalzenen Kohlrabi geben. Ein Dressing aus Zitronensaft, etwas Essig, Senf und Zuckerrübensirup bereiten. Das Dressing auf den Salat geben. Parallel kann der Bacon in der Pfanne kross gebraten werden.

Das Brötchen wird mit der Avocadocreme bestrichen. Im Anschluss den Salat aus Kohlrabi und Rucola auf das Brötchen geben. Ein hartgekochtes Ei und ein Radieschen zur Dekoration verwenden. Im Anschluss den krossen Bacon dazufügen. Mit Salz <http://turnerschaft1872krefeld.de/fr-lng/cipractine/index.html>, Pfeffer, und Chilipulver abschmecken.

Guten Appetit!