

Tomatenbrötchen mit Avocado

Zutaten:

1 Tomaten-Brötchen (halbiert), etwas Meerrettichcreme, 1/2 Avocado, Salz, Pfeffer, Chillipulver, Kochschinken, geräucherter Schinken, ein gekochtes Ei, Kräuter

Zubereitung:

Das halbierte Tomatenbrötchen mit Meerrettich aus der Tube bestreichen. Die Avocado vom halbieren und vom Kern befreien. Je nach dem Reifegrad der Avocado diese in dünne Scheiben schneiden oder zu einem Mousse verarbeiten. Die Avocado auf die Meerrettichcreme geben. Im Anschluss würzen mit Salz, Pfeffer und in Chillipulver. Zum Schluss mit geschnittenen Kochschinken und etwas geräucherten Schinken belegen.

Mit einem gekochten Ei und Kräutern garnieren.

Guten Appetit!!