

Avocado-Erdbeer-Stulle mit Ziegenkäse - so geht Abendbrot

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Brote

2 Scheiben Graubrot
1 Avocado
1/2 Zitrone (ausgepresster Saft)
4 Erdbeeren
2 Esslöffel Balsamico
1 Teelöffel Zucker
50 g Ziegenkäse am Stück
Salz, Pfeffer

Manchmal muss nach dem langen Arbeitstag einfach ein klassisches Abendbrot her - am besten eine Stulle auf die Faust! Aber nur eine Scheibe Käse aufs Brot legen? Das ist mir dann doch irgendwie zu langweilig.

Bei mir darf es etwas bunter und frischer sein: unten knuspriges Graubrot, darauf eine Schicht herzhaft Avocado-creme, dann ein paar fruchtige Erdbeerscheiben und oben drüber schmelzender Ziegenkäse. Na das kann auch ich dann guten Gewissens "Abendbrot" nennen.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 2 -

Brot-scheiben im Toaster oder Backofen 3-4 Minuten rösten.

- 3 -

Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und in je 3 Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Zucker und Balsamico marinieren und beiseitestellen.

- 4 -

Avocado schälen und entkernen. Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken und mit Zitronensaft zu einer Creme verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 5 -

Brote mit Avocado Creme bestreichen und mit je 6 Erdbeerscheiben belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käse reiben, darüber streuen und ca. 10 Minuten im heißen Ofen überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.