



Schnelle Pita-Pizza mit Avocado und Spiegelei

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

2 Pitabrote
1 Avocado
2 Teelöffel Zitronensaft
2 Esslöffel Olivenöl
1/4 Teelöffel Kreuzkümmel
1/4 Teelöffel Chiliflocken
Salz, Pfeffer
1 Esslöffel Butter
2 Eier

Eine Feierabend-Pizza extra schnell und gesund? Wenn es nicht immer der Klassiker mit Tomate und Käse sein soll, kein Problem - Avocado geht schließlich immer und fix gemacht ist die Pita-Pizza auch.

Pitabrot im Toaster aufbacken, eine schnelle Guacamole anrühren und alles mit einem perfekt gebratenem Spiegelei toppen. Schnell, simpel, super lecker.

- 1 -

Pitabrote ca. 5 Minuten im Toaster knusprig aufbacken.

- 2 -

Avocado schälen und entkernen. Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken, mit Zitronensaft vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Pitabrote mit Avocadocreme bestreichen. Je 1 EL Olivenöl darüber träufeln und mit Kreuzkümmel und Chiliflocken bestreuen.

- 4 -

Butter in einer Pfanne zerlassen. Eier aufschlagen und als Spiegeleier ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mittig auf die Brote setzen.