

## Avocado-Frühstücksbaguette mit Spiegelei und Sriracha

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Portion

2 Scheiben Baguette  
1 Avocado  
2 Eier  
2 Teelöffel Sriracha (alternativ Tabasco)  
2 Teelöffel Butter  
1 Zitrone (ausgepresster Saft)  
Salz, Pfeffer

Lust auf ein kleines Schlemmer-Frühstück mit feurigem Touch? Dieses knusprige Baguette mit Spiegelei und Avocado ist einfach zum Anbeißen, vorallem wenn ein bisschen Sriracha für Extraschärfe sorgt.

Noch mehr Avocado aufs Brot gibt's mit diesen [10 Avocado-Sandwiches](#).

- 1 -

Baguettescheiben mit Butter bestreichen und in einer Bratpfanne ca. 1-2 Minuten von jeder Seite goldbraun anbraten.

- 2 -

Avocado halbieren, entkernen und gitterförmig einschneiden. Fruchtfleisch aus der Schale löffeln und in eine Schüssel geben. Grob zerdrücken und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen. Eier aufschlagen und vorsichtig auf den Pfannenboden gleiten lassen. Spiegeleier ca. 1 Minute braten.

- 4 -

Baguettescheiben mit Avocado bestreichen, mit Spiegelei belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Sriracha beträufeln und servieren.