

BELEGTES BROT MIT MONTENAUER SCHINKEN & AVOCADO



Zubereitungszeit: ca. 5 min



Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (FÜR 2 BROTE)

Frisches Brot
1 Avoacdo
20 g Frischkäse
4 Scheiben Montenauer Schinken
1 TL Honig
Spritzer Zitronensaft
etwas Kresse
Mandeln
Sesam

ZUBEREITUNG

1. Einfach die Avocado halbieren und eine Hälfte in Streifen schneiden, die andere zerdrücken.
2. Eine Brotscheibe mit Frischkäse bestreichen und Montenauer Schinken darauflegen. Mit Avocadoscheiben belegen, mit Salz und Pfeffer würzen, Mandeln und Kresse darüberstreuen und mit Honig beträufeln.
3. Die zweite Brotscheibe mit der zerdrückten Avocado bestreichen, etwas Zitronensaft darüber träufeln, mit Salz und Pfeffer würzen, Schinken darauflegen und Sesam darüberstreuen.

Lasst es euch schmecken!