AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	international

AVOCADO UND PILZ AUF VOLLKORNBROT



KURZ VORGESTELLT

Das cremige Avocado-Potpourri auf dem kräftigen Vollkornbrot ergibt einen gesunden und attraktiven Apéro.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Rote Zwiebel	2	Avocado
150 g	Champignons	8 Sch	Vollkornbrot
1 Bd	Glattblättrige Petersilie	4 EL	Zitronensaft
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel schälen, vierteln und in dünne Streifen schneiden. Beiseite stellen.
2. Die Champignons mit Pilzbürste reinigen und die Stielenden wegschneiden. Pilze in Scheiben schneiden. Fürs Anrichten einige Zwiebel- und Pilzscheiben beiseite legen. Für die Avocado-Mischung Zwiebel und Champignons in Würfelchen schneiden.
3. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken.
4. Avocados halbieren und Stein entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen, grob zerdrücken und mit Zwiebel, Pilz, Petersilie und Zitronensaft mischen. Mit Salz abschmecken.
5. Die Mischung auf Brotscheiben verteilen und mit Pfeffer bestreuen. Mit Zwiebel- und Pilzscheiben dekorieren.

Rezept: Sebastian Dickhaut. Feinschmecker. after work. 2. Q. 2016 - Foto: compactcook.com