

Rezept

Avocado-Sandwich

Ein Rezept von Avocado-Sandwich, am 17.06.2024

Zutaten

1 EL feuriges Ayvar (Paprikapüree, aus dem Glas)	1 EL Tomatenmark
2 TL Zitronensaft	Salz
Cayennepfeffer	½ reife Avocado (ca. 100 g Fruchtfleisch)
½ rote Zwiebel	2 Scheiben junger Gouda
2 Baguettebrötchen	8 kleine Basilikumblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ayvar mit Tomatenmark und 1 TL Zitronensaft verrühren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen.
2. Avocado schälen und längs in Spalten schneiden, mit 1 TL Zitronensaft beträufeln. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Käse quer halbieren.
3. Brötchen längs halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Ayvarcreme bestreichen und mit Avocado und Zwiebelringen belegen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen, je ½ Käsescheibe darauflegen. Im Ofen (Mitte) 4-5 Min. überbacken. Mit Basilikumblättchen belegen und servieren.