

## Rezept

# Tomaten-Mozzarella-Brötchen

Ein Rezept von Tomaten-Mozzarella-Brötchen, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>1/2</b> reife Avocado	<b>1-2 TL</b> Zitronensaft
Salz	Pfeffer
<b>2</b> kleine Tomaten (ca. 100 g)	<b>125 g</b> Mozzarella
<b>2</b> kleine Kopfsalatblätter	<b>2 Stängel</b> Basilikum
<b>2</b> Dinkel-Vollkornbrötchen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Aus der Avocado den Stein herauslösen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen, mit Zitronensaft beträufeln und mit einer Gabel fein zerdrücken. Avocadomus mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien und quer in dünne Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Salatblätter abbrausen und trocken tupfen. Basilikumblätter von den Stielen zupfen und abreiben.
3. Die Brötchen quer durchschneiden, die unteren Hälften mit dem Avocadomus bestreichen und mit dem Salat belegen. Tomaten- und Mozzarellascheiben abwechselnd schuppenartig daraufschieben, leicht pfeffern und mit Basilikum belegen. Mit der zweiten Brötchenhälfte bedecken. Zum Mitnehmen fest in Folie wickeln.