Tartines à l'Avocat

AVOCADO-BROT

Backwelt Pilz
La cuisine de Valérie

Zubereitungsdauer: 15 Min.
Zutaten für 2 Portionen

- 1 Bio-Dinkelvollkornbrot
- 2 reife Avocados
- 5 Kirschtomaten
- 2 mittelgroße Eier
- Frischer Parmesan
- Salz und frischer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung

1. Bio-Dinkelvollkornbrot aufschneiden und toasten.
2. Avocados halbieren, entkernen und in dünne Tranchen schneiden.
3. Kirschtomaten vierteln und frischen Parmesan schneiden.
4. Getoastete Brotscheiben der Reihe nach mit Avocados, Tomaten und Parmesan belegen.
5. Eier 4 Min. lang pochieren und auf das angerichtete Brot legen.
6. Mit Salz, frischem Pfeffer und Olivenöl abschmecken.