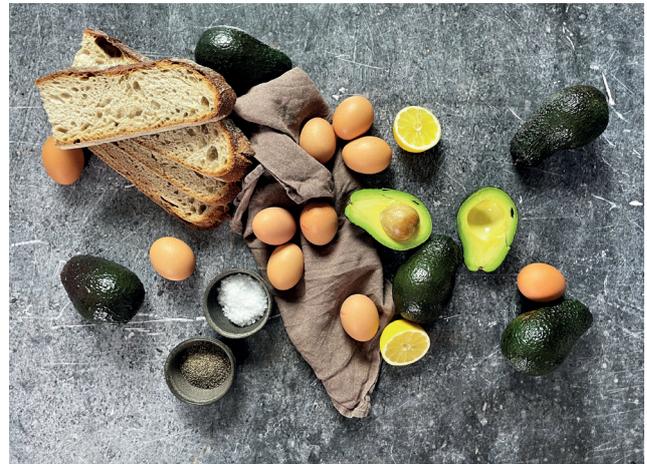


Lecker



ZUBEREITUNG

Avocado halbieren, Kern entfernen, mit einem Esslöffel das Fruchtfleisch auslösen und in eine Schüssel geben. Die Zitrone mit einer Feinreibe abreiben, halbieren und auspressen. Nun die Avocado mit einer Gabel zerquetschen und die Hälfte des Zitronensafts sowie -abrieb unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und bis zum Anrichten im Kühlschrank aufbewahren.

In einer mittelgroßen Pfanne 2 EL Butter bei mittlerer Temperatur schmelzen und darin die Brotscheiben goldbraun anrösten. Die restliche Butter in die Pfannen geben, die Brotscheiben umdrehen und von der zweiten Seite goldbraun anbraten. Parallel dazu das Pesto-Ei zubereiten.

Dafür in einer mittelgroßen Pfanne 3 EL Pesto mit 2 EL Öl auf mittlere Temperatur erhitzen und in der Pfanne verteilen. Die Eier mit Abstand zueinander in der Pfanne aufschlagen und bis zur gewünschten Konsistenz im heißen Pesto braten. Wer mag, kann die Eier auch wenden.

Zum Servieren nun die gerösteten Brotscheiben auf Teller platzieren, die Avocadomasse darauf verteilen und mit dem Pesto-Ei belegen. Alles nochmals mit Salz und Pfeffer bestreuen.

TIPP

Eine Avocado-Stulle lässt sich herrlich einfach auch mit Zutaten aus dem Kühlschrank verfeinern, die verarbeitet werden können. Es passt ein gemischter Salat dazu oder gerösteter Speck, marinierte Zwiebelstreifen oder angebratenes Gemüse. Oben drauf noch ein orientalisches Dukkah, eben die würzig-knusprige Mischung verschiedener Kerne und Gewürze oder die Lieblings-Grillsauce.

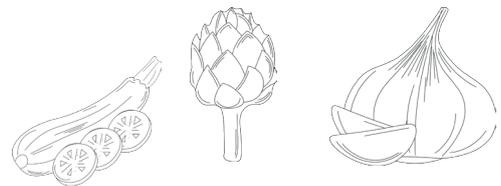
ZUTATEN

für 2 Portionen

2 dicke Scheiben Lieblingsbrot, z. B. Sauerteig-Landbrot
2 reife Avocados
1 Bio-Zitrone
Salz & schwarzer Pfeffer, am besten Salzflöckchen und geschroteter Pfeffer
4 EL Butter

Für das Pesto-Ei:

4 Eier
6 EL Pesto nach Wunsch
4 EL Pflanzenöl



UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroße Schüssel, 2 mittelgroße Pfannen, Pfannenwender, Feinreibe, Zitruspresse