

Tartine mit Avocado

Getoppt mit Ei und Parmaschinken

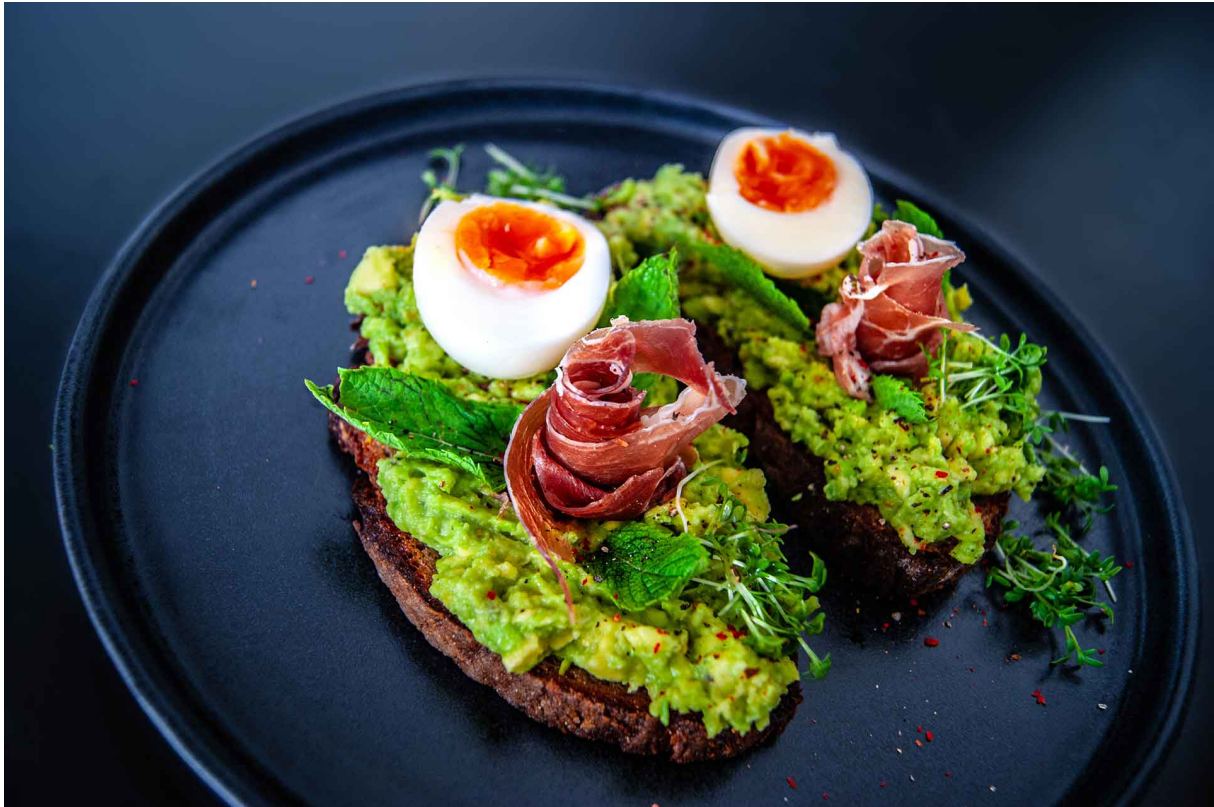
Dieses Tartine Rezept setzt auf den sehr beliebten Avocado-Belag. Frische, essreife Avocado einfach mit einer Gabel zerdrücken und auf dem Brot verteilen. Als Garnitur dienen Parmaschinkenscheiben die zu kleinen Röschen gerollt werden. Minzblätter als Blattwerk und ein halbes gekochtes Ei. Sieht sensationell aus und schmeckt wirklich köstlich. Probierts mal aus.

Zutaten

- 2 Scheiben Bauernbrot
- Butter
- 1 Avocado
- 1 Ei
- 2 Scheiben Parmaschinken
- 6 Minzeblätter
- 1 EL weißer Balsamico Essig
- Chiliflocken
- Pfeffer
- Kresse

Zubereitung

- Die Brotscheiben von beiden Seiten mit etwas Butter bestreichen und im Backofen (Ober-/Unterhitze 180 Grad) goldbraun backen. Sollten ein wenig kross aber nicht schwarz sein.
- Ei sechs Minuten in kochendem Wasser kochen.
- Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Innere mit einem Löffel herausnehmen, dann mit einer Gabel zerdrücken.
- Avocado in eine kleine Schale geben und mit dem Essig vermengen.
- Die Avocadomasse auf die Brotscheiben verteilen.
- Parmaschinken zu Röschen rollen und auf das Tartine setzen. Jeweils drei Minzblätter als Garnitur drum herumlegen.
- Ei schälen und halbieren. Auf jedes Tartine eine Eihälfte setzen (sunny side up).
- Etwas Kresse auf dem Brot verteilen und alles mit Pfeffer aus der Mühle und Chiliflocken würzen.
- Tartine genießen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/tartine-avocado-parmaschinken/>