



AVOCADO-PAPRIKA-BRUSCHETTA

von Alexandra Ziffer-Kobe

ZUTATEN

2 gelbe Paprika
2 Knoblauchzehen
3 Avocados
Saft von 2 Limetten
2 Chilis

4 EL Basilikum Öl*
3 EL Knobi Öl*
2 TL Pimp my Bread*
Meersalz* und Regenbogen Pfeffer aus der Mühle
Brot nach Wunsch



ZUBEREITUNG

Knoblauch schälen und fein hacken.
Avocado öffnen, Stein entfernen und grob hacken.

Avocado, Knoblauch, Limettensaft und ca. 3 EL Basilikum Öl vermengen, bis die Mischung eine cremige Konsistenz annimmt.

Paprika waschen, Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden.
Paprika mit 1 EL Basilikum Öl scharf anbraten.

Avocadocreme mit den Paprikas vermengen.
Mit Salz, Regenbogen Pfeffer und Pimp my Bread abschmecken.

Chilis putzen und sehr fein schneiden.

Bratscheiben in Scheiben schneiden, mit Knobi Öl beträufeln und im Ofen rösten.

Bratscheiben mit der Avocadocreme belegen und mit Chili garnieren.

TIPP
Wähle dein Brot ganz nach eigenem Geschmack!

*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz