

Avocado-Frischkäse-Stulle mit Radieschen & Blaubeeren



MENGE: 2 Scheiben

AUFWAND: ♥♥♥♥♥

ZUBEREITUNGSZEIT: 5 min

BACKZEIT: keine

BROT

Dunkles Bauern- oder
Holzfällerbrot

BELAG

Frischkäse
1 Avocado
3 Radieschen
ein paar Blaubeeren
lila Kresse
Chiasamen
Salz & Pfeffer

01

Schneide vom Brot zwei dicke Scheiben ab.

02

Schmiere eine dicke Schicht Frischkäse drauf.

03

Halbiere die Avocado und schneide sie in dünnen Scheiben. Wasche die Radieschen und schnitze sie wie einen Apfel. Verteile die Avocadoscheiben und die Radieschenschnitze auf dem Frischkäse. Würze das Topping mit Salz & Pfeffer.

04

Verteile zur Deko ein paar Blaubeeren darauf und streue Kresse und Chiasamen darüber. Fertig!

YUM YUM

tipps & tricks

- ♥ Schneide die Brotscheiben schön dick auf, damit beim Reinbeißen der Brotgeschmack schön durchkommt.
- ♥ Falls du die Stulle nicht direkt isst, bepinsle die Avocado mit etwas Limettensaft, damit sie nicht braun wird.
- ♥ Den Chiasamen kannst du auch durch Sesam ersetzen oder weglassen.