



SCHLEMMERBROT MIT GRILL CAMEMBERT

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 20 Min.

1. Avocados halbieren, entkernen und schälen. In einer Schüssel mit Zitronensaft und Frischkäse zu einem Avocadomus zerdrücken. Das Mus mit Salz, Pfeffer abschmecken.
2. Bacon-Scheiben in einer Pfanne knusprig braten, Sauerteigbrot ebenfalls kurz anrösten. Alpenhain Grill Camembert in einer Grillpfanne braten, anschließend in Scheiben schneiden.
3. Avocadomus auf die Brotscheiben streichen, Käsescheiben und Bacon darauf anrichten, mit grobem Pfeffer und frischer Kresse bestreuen.

Wer es noch deftiger mag, brät zusätzlich noch ein Spiegelei und richtet es auf dem Käse an.



ZUTATEN

2

2	reife Avocados
1/2	Zitrone (Saft)
2 EL	Frischkäse
	Salz
	Pfeffer
8 Scheiben	Bacon
4 Scheiben	Sauerteigbrot
4 Stück (à 100 g)	Alpenhain Grill Camembert
	grober Pfeffer
1 Handvoll	frische Kresse