

Frühstück / Frühling / Kinder / Super Food / super schnell /

Avocado-Hüttenkäse-Brot

Ich sehe immer häufiger Läden, die belegte Brote verkaufen. Da geht es längst nicht mehr um die Käsestulle oder das Salamibrot. Nein, dort werden die tollsten Dinge zusammen auf ein Brot gebracht – quasi das Pausenbrot 2.0. Und weil ich, gerade an heißen Sommertagen wie diesen, auch dankbar bin, nur wenig Zeit in der Küche und dafür viel Zeit draußen zu verbringen, finde ich die Idee von einem tollen Brot perfekt. Meine Version des 2.0 Brotes kommt mit cremiger Avocado und Hüttenkäse daher. Frischer Zitronensaft, Radieschenscheiben und etwas Schnittlauch machen das Brot erfrischend und absolut sommertauglich. Und warum eigentlich nicht auch mal eine Brotmahlzeit mit einem kühlen Weißwein und Freunden auf dem Balkon oder im Garten?! Eben. Es muss ja nicht immer das ausgefeilte Menü sein. Manchmal sind auch die einfachsten Dinge, mit einem kleinen Upgrade, gern gesehen!

Zutaten für 2 Brote

- 2 Scheiben - Brot
- 2 EL - Hüttenkäse
- 0.5 - Avocado
- 4 - Radieschen
- 2 TL - Schnittlauch
- 1 Spritzer - Zitronensaft
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Avocado schälen und in Scheiben schneiden.
2. Die Radieschen waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
3. Jeweils einen EL Hüttenkäse auf einer Scheibe Brot verteilen und anschließend mit den Avocado- und Radieschenscheiben belegen.
4. Etwas Zitronensaft überträufeln, etwas Schnittlauch rauf und salzen und pfeffern.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia