

Avocado-Ziegenkase-Stulle

Für 2 Personen:

1/2 Avocado	2 Scheiben Bauernbrot	2 Scheibe. Parmaschinken
100 g Ziegenweichkäse (Rolle)	60 g Blaubeeren	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Pfeffermix	1 Msp. Avocado	

Topping:

2 EL Zucker	2 EL Butter	2 EL Balsamico-Essig
-------------	-------------	----------------------

Avocadofruchtfleisch mit einem Essloffel aus der Schale lösen, mit einer Gabel zerdrücken und die Brotscheiben damit bestreichen. Mit Gewürzsalz und Pfeffermix oder mit Avocado Topping würzen.

Brote mit Schinken belegen. Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden, auf den Broten verteilen und mit jeweils $\frac{1}{2}$ EL Zucker bestreuen.

1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Brote mit den belegten Seiten nach unten hineinlegen und bei hoher Hitze ca. 1 Minute braten, bis der Zucker karamellisiert.

Brote aus der Pfanne nehmen und auf zwei Tellern anrichten.

1 EL Butter, 1 EL Zucker und Blaubeeren in die Pfanne geben und die Blaubeeren ca. 1 Minute braten, bis der Zucker karamellisiert und die Beeren aufplatzen. Mit Balsamico-Essig ablöschen und den Sud auf die Hälfte einkochen lassen.

Blaubeeren mit dem Sud auf den Broten verteilen.

Steffen Henssler am 23. April 2022