

Krosses Brot mit Avocado, Tomate und Pancetta

Für 2 Portionen

100 g Pancetta	40 g Brot	1 Avocado
40 g Tomaten	1 Zitrone	Olivenöl
1/2 Bund Koriander		

Olivenöl in die Pfanne geben und erhitzen. Die Rinde des Brots abschneiden und das Brot in der Pfanne rösten. Den Pancetta in derselben Pfanne neben dem Brot anrösten. Die Avocado halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen. Damit es nicht braun wird, mit Zitronensaft beträufeln. Das geröstete Brot aus der Pfanne nehmen, den Pancetta darauf verteilen. Die Avocado in Scheiben schneiden und auf den Pancetta legen. Die Tomate würfeln und in die zuvor benutzte Pfanne geben. Etwas Zitronenschale kleinhacken und hinzufügen, leicht salzen und pfeffern. Alles in der Pfanne schwenken, so dass die Tomate schmilzt und mit dem Pfannensatz bindet. Die Tomate aus der Pfanne auf das Brot geben und mit etwas Koriander garniert servieren.

Frank Rosin am 28. November 2012