

AVOCADO-ZIEGENKÄSE SANDWICH

Avocado-Ziegenkäse Sandwich

Was wäre das Leben nur ohne Hindernisse? In diesem Fall hatte das Hindernis die Form von zu viel Avocado-Ziegenkäse Crème auf dem Sandwich – ich musste es knapp 20 Minuten toasten bis es kross wurde. Aber was soll's... ich hab gewonnen und das Sandwich war lecker und wurde verputzt während wir mal wieder fleißig waren und Sand geschippt haben. Da muss man sich wenigstens keine Gedanken über die Kalorien machen...



Zutaten für 6 Sandwich-Ecken:

6 Scheiben Sandwichtoast

1 Avocado

2 EL Ziegenfrischkäse

1 kleine rote Chili

Pfeffer & Salz

1 Prise Knoblauchpulver

1 Spritzer Zitronensaft (1/4 Zitrone)

1 Champignon

6 dünne Scheiben Tomate (< 1 Tomate)

etwas Butter

Zubereitung:

Ich fange so an, wie ich auch eine Guacamole machen würde. Ich halbiere die Avocado, entferne den Kern, ziehe die Schale ab, schneide sie etwas klein und gebe sie in eine Schüssel. Den Ziegenfrischkäse dazu geben und mit der Gabel zerdrücken. Die Chili längst halbieren, entkernen, sehr, sehr fein hacken und unterheben. Mit Pfeffer, Salz, Knoblauchpulver und Zitronensaft abschmecken.



Die Toastscheiben mit der Crème bestreichen. Nicht zu dick – bei mir sind sie in den ersten 1-2 Minuten im Toaster total aufgeweicht und ich musste sie 20 Minuten trocken-toasten... das ist im Zweifelsfall natürlich auch eine Variante. Ich habe die Anzahl der Toastscheiben hier jedenfalls von

4 auf 6 erhöht, die Menge der Avocado-Ziegenkäse Crème ist die Gleiche geblieben.

Also zurück zum Thema - die Toastscheiben bestreichen, den Sandwichmaker mit Butter einfetten. Die Tomate und die Champignons in hauchdünne Scheiben schneiden und auf die untere Sandwichhälfte legen.



Deckel drauf, Sandwichmaker zu klappen und toasten bis die Sandwichs den gewünschten Bräunungsgrad erreicht haben.

Entlang der Diagonalen teilen, etwas abkühlen lassen und direkt essen oder zum Picknick mitnehmen.

Lecker!

