

Röstbrot mit Avocadocreme und Pilzen

Zutaten für 4 Personen:

4 große Scheiben Bauernbrot
2 Avocados
Pfeffer
Salz
1/4 TL Kreuzkümmel
2 TL Limettensaft
eine Prise Rosenpaprika
eine Prise Zimt
200 g Champignons
1 TL Öl
Chilipulver (optional)

Zubereitung:

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Eine Pfanne erhitzen und das Öl hineingeben. Wenn das Öl heiß ist, die Pilze in die Pfanne geben und braten, bis sie leicht angebräunt sind. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und auskratzen. Das Avocadofleisch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Die Avocado mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kreuzkümmel, eine Prise Zimt und eine Prise Rosenpaprika dazugeben. Den Limettensaft unterrühren.

Die Brotscheiben toasten und dann mit der Avocadocreme bestreichen. Die Pilze auf der Creme verteilen. Wenn man möchte, kann man nun noch etwas Chilipulver über die Pilze geben.