



Muhammara-Sandwich mit Avocado & Ei

Zutaten für 4 Portionen:

4 große Scheiben Brot

Muhammara

8 Salatblätter

Remoulade

8 EL Röstzwiebeln

4 Eier

1 TL Öl

2 große Tomaten

2 Avocados

1 Zitrone

Salz

Radieschensprossen (oder andere Sprossen)

Zubereitung:

Muhammara zubereiten - siehe Rezept.

Salat und Sprossen waschen und trocken schütteln. Den Salat ggf. klein schneiden. Die Tomaten waschen und in dicke Scheiben schneiden. Die Zitrone auspressen.

Die Avocados halbieren, vom Kern befreien und mit einem Esslöffel aus der Schale heben. Nun die Avocado in Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln und salzen.

Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Eier aufschlagen und in der Pfanne zu Spiegeleiern braten.

Die Brotscheiben toasten.

Die gerösteten Brotscheiben dick mit Muhammara bestreichen. Den Salat auf die Brote geben und je ein Spiegelei oben drauf setzen. Das Ei mit etwas Remoulade bestreichen und mit Röstzwiebeln bestreuen. Tomaten- und Avocadoscheiben auf das Sandwich geben und mit den Sprossen garnieren.