



Toast mit Guacamole und Räucherlachs



Categoria
Brunch



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Medium



Com quem?
Zwei



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 1 esslöffel Gallo Apfelessig

 2 esslöffel Gallo Reserva

- 2 avocado
- 1 esslöffel rote zwiebel
- 1 teelöffel gehackter knoblauch
- 1 limette
- 4 cocktailtomate
- 2 esslöffel gehackter koriander
- Schwarzer pfeffer
- 2 scheibe schwarzbrotscheiben
- 1/2 gurke
- 100g räucherlachs
- Gehackter schnittlauch
- Rosa pfeffer
- Fleur de sel

Zubereitungsart

1

Zur Zubereitung von Guacamole schälen Sie die Avocado und nehmen den Kern heraus. Geben Sie die Avocado in einen Becher und zerdrücken Sie sie mit einer Gabel.

2

Fügen Sie die Zwiebel, den Knoblauch, die gehackte Cocktailtomate, den Limettensaft und den gehackten Koriander hinzu.

3

Zum Abschluss geben Sie den Essig hinzu und würzen nach Belieben mit Salz und schwarzem Pfeffer.

4

Schneiden Sie die Gurke mit einem Gemüseschäler in längliche Scheiben.

5

Bestreichen Sie die Brotscheiben mit Guacamole und legen zuerst die Gurkenscheiben drauf und darüber dann die Räucherlachsscheiben.

6

Abschließend mit dem gehackten Schnittlauch, dem rosa Pfeffer und dem Fleur de Sel nach Belieben bestreuen und mit einer Spur Olivenöl beträufeln.

Produtos utilizados



Apfelessig
Essige Täglich



Reserva
Natives Olivenöl Extra

Veja também

Brunch Rápido Fácil

Croissants com abacate, bacon e ovo escalfado

Brunch Rápido Fácil

Tostada com tomate e ovo frito

Brunch Demorado Médio

Waffles de legumes com tomate e abacate

Brunch Médio Fácil

Gnocchi com cogumelos e queijo parmesão

Brunch Médio Médio

Espargos com salmão e ovo escalfado



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide