Avocado Osterei



Zutaten

10

- 10 Avocado
- 500 g Thunfisch (Dose)
- 5 gekochte Eier
- 5 Gewürzgurken
- 125 g Bresc Gehackte Schalotte
- 250 g Bresc Marinierte Paprikastückchen
- 10 Scheiben Käse (junggereift)
- 375 g Gemüsechips
- 10 Stiefmutterchen
- 10 Stielchen Kresse

Zubereitung

Die Avocado waagerecht aufschneiden und die Schale und den Stein entfernen. Einen Salat aus dem Thunfisch, den Eiern, der gehackten Gewürzgurke, der Schalotte und den marinierten Paprikastücken herstellen. Den Salat mit Salz und Pfeffer würzen und das durch das Entfernen des Kerns entstandene Loch in der Avocado füllen. Die beiden Hälften wieder zusammensetzen und fest andrücken. Die Gemüsechips in der Küchenmaschine fein hacken und die Avocado mit dieser Mischung panieren. Die Käsescheiben diagonal durchschneiden und in einer Pfanne knusprig braten. Avocado auf einem Teller anrichten und mit dem Käse-Cracker, einem Stiefmütterchen und den Kressezweigen garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gehackte Schalotte 1000g



Bresc Marinierte Paprikastücke 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000